

**АННОТАЦИИ К ПРОГРАММАМ ДИСЦИПЛИН  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**По профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**2023 – 2027**

# 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## ОУД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

### 1.1. Область применения программы

Учебный предмет «Русский язык» входит в состав обязательной предметной области «русский язык» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования, учебный предмет «русский язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования для профессии 43.01.09 Повар, кондитер в том числе с использованием дистанционных форм обучения.

**1.2. Место предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебный предмет русский язык входит в общеобразовательный цикл (общеобразовательных дисциплины - базовые)

### 1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения:

- Личностные результаты;
- Метапредметные результаты (представлены тремя группами универсальных учебных действий (УУД): регулятивные универсальные учебные действия, познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия);
- Предметные результаты
- Личностные результаты воспитания; (Таблица 1);

## 2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b><i>Объем в часах</i></b> |
|--|-----------------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                                    | <b>104</b>                  |
| <b>в т.ч.</b>  |                             |
| <b>1. Основное содержание</b>  | <b>80</b>                   |
| <b>в т. ч.:</b>  |                             |
| теоретическое обучение   | 20                          |
| практические занятия   | 60                          |
| <b>2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> | <b>40</b>                   |
| <b>в т. ч.:</b>  |                             |
| теоретическое обучение   | 20                          |
| практические занятия   |                             |
| консультации   | <b>18</b>                   |
| <b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>  | <b>6</b>                    |

# **1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Литература»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы  
Общеобразовательная дисциплина «Литература» является обязательной частью  
общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы в  
соответствии с ФГОС по для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

### **1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины**

Целью дисциплины «Литература» является формирование культуры читательского восприятия  
и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций.

### **1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

- Личностные результаты;
- Метапредметные результаты (представлены тремя группами универсальных учебных действий (УУД): регулятивные универсальные учебные действия, познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия);
- Предметные результаты
- Личностные результаты воспитания;

## 2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>   | <b>Объем в часах*</b> |
|---|-----------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                                 | <b>164</b>            |
| <b>в т. ч.</b>  |                       |
| <b>Основное содержание</b>  | <b>164</b>            |
| <b>в т.ч.:</b>  |                       |
| теоретическое обучение  | 118                   |
| практические занятия  | 46                    |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> |                       |
| <b>в т. ч.:</b>   |                       |
| теоретическое обучение  | 55                    |
| практические занятия  |                       |
| <b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>   |                       |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>                        | <b>2</b>              |

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОУД.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОУД.03 «Иностранный язык» входит в состав обязательной предметной области «Иностранный язык» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Иностранный язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Иностранный язык» входит в общеобразовательный цикл.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык», обеспечивает достижение студентами следующих планируемых результатов:

**Личностные результаты:**

**Метапредметные результаты:**

**Предметные результаты**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                     | Количество часов |
|--|------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего)                  | 171              |
| Лабораторные и практические занятия                    | 171              |
| Практическая подготовка                                | 40               |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | 2                |

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## ОУД.04 ИСТОРИЯ ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.01.09 Повар, кондитер

### 1.1. Область применения программы

Учебный предмет «История» входит в состав обязательной предметной области ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования, учебный предмет «История» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования для профессии 43.01.09 Повар, кондитер в том числе с использованием дистанционных форм обучения.

**1.2. Место предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебный предмет **История** входит в общеобразовательный цикл.

### 1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «История», обеспечивает достижение студентами следующих результатов :

- Личностные результаты;
- Метапредметные результаты: регулятивные универсальные учебные действия, познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия;
- Предметные результаты;
- Личностные результаты воспитания.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>   | <b>Объем в часах</b> |
|---|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы предмета</b>                                     | <b>154</b>           |
| <b>в т. ч.</b>  |                      |
| <b>Основное содержание</b>  | <b>154</b>           |
| <b>в т. ч.:</b>   |                      |
| теоретическое обучение  | 100                  |
| практические занятия  | 54                   |
| консультации  |                      |
| <b>Профессионально ориентированное содержание (в форме практической подготовки)</b> | <b>54</b>            |
| <b>в т. ч.:</b>   |                      |
| теоретическое обучение  | -                    |
| практические занятия  | 54                   |
| <b>Промежуточная аттестация Дифференцированный зачёт</b>                            | <b>2</b>             |



# 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## ОУД.05 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

### 1.1. Область применения программы

Программа учебного предмета ОУД.05 «Обществознание» входит в состав обязательной предметной области ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования, учебный предмет «Обществознание» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

, в том числе с использованием дистанционных форм обучения.

### 1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Учебный предмет «Обществознание» входит в общеобразовательный цикл учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

В учебных планах ППССЗ место учебного предмета «Обществознание» — в составе общеобразовательных учебных предметов, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО технического профиля профессионального образования.

### 1.3 Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Обществознание», обеспечивает достижение студентами следующих планируемых результатов:

- Личностные результаты ;
- Метапредметные результаты (представлены тремя группами универсальных учебных действий (УУД): регулятивные универсальные

учебные действия, познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия);

- Предметные результаты ;
- Личностные результаты воспитания.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                         | <b>137</b>         |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>              | <b>137</b>         |
| в том числе:   |                    |
| теоретические занятия  | 96                 |
| лабораторные и практические занятия                                  | 41                 |
| <b>Практическая подготовка</b>                                       | <b>41</b>          |
| <b><i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i></b> |                    |

## ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### ОУД.06 ИНФОРМАТИКА ДЛЯ ПРОФЕССИИ 43.01.09 Повар, кондитер

#### 1.2. Область применения программы

Учебный предмет «информатика» входит в состав обязательной предметной области ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования, учебный предмет «Химия» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования для профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в том числе с использованием дистанционных форм обучения.

**1.4. Место предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебный предмет информатика входит в общеобразовательный цикл.

#### 1.5. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «информатика», обеспечивает достижение студентами следующих результатов :

- Личностные результаты;
- Метапредметные результаты: регулятивные универсальные учебные действия, познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия;
- Предметные результаты;
- Личностные результаты воспитания

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>                               | <b><i>Объем часов</i></b>              |
|---|--|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>            | <b><i>174</i></b>                      |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | <b><i>174</i></b>                      |
| в том числе:  |  |
| Теоретическое обучение                                  | <i>24</i>                              |
| В форме практических занятий                            | <i>150</i>                             |
| В форме практической подготовки                         | <i>40</i>                              |
| <b>Промежуточная аттестация</b>                         | <b><i>Дифференцированный зачет</i></b> |

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ОУД.07 ФИЗИКА ДЛЯ ПРОФЕССИИ 43.01.09 Повар, кондитер**

## **1.1. Область применения программы**

Учебный предмет «физика» входит в состав обязательной предметной области ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования, учебный предмет «физика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования для профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в том числе с использованием дистанционных форм обучения.

**1.2. Место предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебный предмет **физика** входит в общеобразовательный цикл.

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

Освоение содержания учебного предмета «физика», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- Личностные результаты;
- Метапредметные результаты: регулятивные универсальные учебные действия, познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия;
- Предметные результаты;
- Личностные результаты воспитания

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>                               | <b>Объем часов</b>                     |
|---|--|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>            | <b>157</b>                             |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | <b>157</b>                             |
| в том числе:  |  |
| Теоретическое обучение                                  | 111                                    |
| Лабораторные и практические занятия                     | 46                                     |
| В форме практической подготовки                         | 40                                     |
| <b>Промежуточная аттестация</b>                         | <b><i>Дифференцированный зачет</i></b> |

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## ОУД.08 ГЕОГРАФИЯ

### 1.1. Область применения программы

Учебный предмет «География» входит в состав обязательной предметной области «география» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования, учебный предмет «**география**» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования для профессии 43.01.09 Повар, кондитер в том числе с использованием дистанционных форм обучения.

**1.2. Место предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебный предмет география входит в общеобразовательный цикл (общеобразовательных дисциплины - базовые)

### 1.4. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения:

- Личностные результаты;
- Метапредметные результаты (представлены тремя группами универсальных учебных действий (УУД): регулятивные универсальные учебные действия, познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия);
- Предметные результаты
- Личностные результаты воспитания;

## 2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем в часах*</b> |
|--|-----------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                                  | <b>40</b>             |
| в т. ч.:   |                       |
| <b>Основное содержание</b>   | <b>40</b>             |
| в т. ч.:   |                       |
| теоретическое обучение   | 20                    |
| практические занятия   | 20                    |
| <b>*Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> | <b>6</b>              |
| в т. ч.:   |                       |
| теоретическое обучение   |                       |
| практические занятия   | 6                     |
| Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)                                | 2                     |



# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ОУД.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА ДЛЯ ПРОФЕССИИ**

## **43.01.09 Повар, кондитер**

### **1.1. Область применения программы**

Учебный предмет «Физическая культура» входит в состав обязательной предметной области ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования, учебный предмет «Математика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования для профессии 43.01.09 Повар, кондитер в том числе с использованием дистанционных форм обучения.

**1.2. Место предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебный предмет **Физическая культура** входит в общеобразовательный цикл.

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

Освоение содержания учебного предмета «Физическая культура», обеспечивает достижение студентами следующих результатов :

- Личностные результаты;
- Метапредметные результаты: регулятивные универсальные учебные действия, познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия;
- Предметные результаты;
- Личностные результаты воспитания.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>   | <b>231</b>         |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>  | <b>231</b>         |
| в том числе:   |                    |
| теоретические занятия  | 4                  |
| лабораторные и практические занятия  | 227                |
| практическая подготовка  |                    |
| <b>Практическая подготовка</b>   | <b>40</b>          |
| <b>Итоговая аттестация в форме</b> <i>зачета в 1,2 семестре и дифференцированного зачета во 2 семестре</i> |                    |

# ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## ОУД.10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 1.1. Область применения программы

Программа общеобразовательной учебной программы предмета «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО. Программа составлена на основе примерной программы учебного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности» для специальностей начального профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

**1.2. Место предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебный предмет «ОУД. 10 Основы безопасности жизнедеятельности» входит в общеобразовательный цикл (общеобразовательные дисциплины - базовые)

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

Освоение содержания учебной программы предмета «Основы безопасности жизнедеятельности», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- Личностные результаты;
- Метапредметные результаты (представлены тремя группами универсальных учебных действий (УУД): регулятивные универсальные учебные действия, познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия);

- Предметные результаты;
- Личностные результаты воспитания.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

| Вид учебной работы  | Объем в часах |
|---|---------------|
| <b>Объем образовательной программы предмета</b>                                     | <b>80</b>     |
| <b>в т. ч.</b>  |               |
| <b>Основное содержание</b>  | <b>80</b>     |
| <b>в т. ч.:</b>   |               |
| теоретическое обучение  | 60            |
| практические занятия  | 20            |
| консультации  |               |
| <b>Профессионально ориентированное содержание (в форме практической подготовки)</b> | <b>25</b>     |
| <b>в т. ч.:</b>   |               |
| теоретическое обучение  | 25            |
| практические занятия  |               |
| <b>Промежуточная аттестация Дифференцированный зачёт</b>                            |               |

**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
**ОУД.11 МАТЕМАТИКА ДЛЯ ПРОФЕССИИ 43.01.09 Повар, кондитер**  
**1.1 Область применения программы**

Учебный предмет «Математика» входит в состав обязательной предметной области ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования, учебный предмет «Математика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования для профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в том числе с использованием дистанционных форм обучения.

**1.6. Место предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебный предмет **Математика** входит в общеобразовательный цикл.

**1.7. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:**

Освоение содержания учебного предмета «Математика», обеспечивает достижение студентами следующих результатов :

- Личностные результаты;
- Метапредметные результаты: регулятивные универсальные учебные действия, познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия;
- Предметные результаты;
- Личностные результаты воспитания.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>   | <b>Объем в часах</b> |
|---|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы предмета</b>                                     | <b>365</b>           |
| <b>в т. ч.</b>  |                      |
| <b>Основное содержание</b>  | <b>342</b>           |
| <b>в т. ч.:</b>   |                      |
| теоретическое обучение  | 199                  |
| практические занятия  | 143                  |
| консультации  | 18                   |
| <b>Профессионально ориентированное содержание (в форме практической подготовки)</b> | <b>100</b>           |
| <b>в т. ч.:</b>   |                      |
| теоретическое обучение  | -                    |
| практические занятия  | 100                  |
| <b>Промежуточная аттестация экзамен</b>   | <b>5</b>             |

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ОУД.12 ХИМИЯ ДЛЯ ПРОФЕССИИ 43.01.09 Повар, кондитер**

## **1.1. Область применения программы**

Учебная дисциплина «химия» входит в состав обязательной предметной области «химия» ФГОС СОО.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина ОУД.12 «химия» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования для профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в том числе с использованием дистанционных форм обучения.

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

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

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.12 «химия», обеспечивает достижение студентами следующих планируемых результатов:

- Личностные результаты;
- Метапредметные результаты (представлены тремя группами универсальных учебных действий (УУД): регулятивные универсальные учебные действия, познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия);
- Предметные результаты;
- Личностные результаты воспитания.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>   | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>  | <b>225</b>         |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>   | <b>225</b>         |
| в том числе:  |                    |
| Теоретическое обучение  | <i>157</i>         |
| лабораторные и практические занятия   | <b>68</b>          |
| <b>В форме практической подготовки</b>  | <b>68</b>          |
| в том числе:  |                    |
| Виды самостоятельной работы: подготовка сообщений, рефератов, докладов составление кроссвордов, подготовка конспектов, изучение учебной и специальной технической литературы, решение задач, разработка презентаций, просмотр видеозаписей. |                    |
| <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>  |                    |



# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ОУД.13 БИОЛОГИЯ ДЛЯ ПРОФЕССИИ 43.01.09 Повар, кондитер**

## **1.3. Область применения программы**

Учебный предмет «биология» входит в состав обязательной предметной области ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования, учебный предмет «Физика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования для профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в том числе с использованием дистанционных форм обучения.

**1.8. Место предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебный предмет **биология** входит в общеобразовательный цикл.

**1.9. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:**

Освоение содержания учебного предмета «биология», обеспечивает достижение студентами следующих результатов

- Личностные результаты;
- Метапредметные результаты: регулятивные универсальные учебные действия, познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия;
- Предметные результаты;
- Личностные результаты воспитания

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>   | <b>Объем в часах</b> |
|---|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы предмета</b>                                     | <b>102</b>           |
| <b>в т. ч.</b>  |                      |
| <b>Основное содержание</b>  | <b>77</b>            |
| <b>в т. ч.:</b>   |                      |
| теоретическое обучение  | 57                   |
| практические занятия  | 20                   |
| консультации  | 17                   |
| <b>Профессионально ориентированное содержание (в форме практической подготовки)</b> | <b>25</b>            |
| <b>в т. ч.:</b>   |                      |
| теоретическое обучение  | 25                   |
| практические занятия  |                      |
| <b>Промежуточная аттестация экзамен</b>   | <b>8</b>             |

# АНОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.01 Основы микробиологии, физиология питания, санитария и гигиена

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины: ОП.01 «Основы микробиологии, физиология питания, санитария и гигиена» составлена с учетом требований работодателя, в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования стандарта по специальности среднего профессионального образования, в том числе с использованием форм дистанционных образовательных технологий. Утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20.12.2016) 43.01.09 Повар, кондитер. Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября г., регистрационный № 39023)

Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября г., регистрационный № 38940)

Приказа № 450 от 13.07.2021 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.10.2021 г. №65410)

Рабочей программы воспитания по УГПС 43.00.00. «Сервис и туризм», в том числе с использованием форм дистанционных образовательных технологий.

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

#### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий и закусок, напитков;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- микробиологию основных пищевых продуктов;

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

**В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:**

| <b>Код</b>    | <b>Наименование результата обучения</b>  |
|---------------|--|
| <b>ОК 01</b>  | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  |
| <b>ОК 02</b>  | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.                             |
| <b>ОК 03</b>  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  |
| <b>ОК 04</b>  | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  |
| <b>ОК 05</b>  | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.                  |
| <b>ОК 06</b>  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей                             |
| <b>ОК 07</b>  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                                      |
| <b>ОК 08</b>  | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности   |
| <b>ОК 09</b>  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.  |
| <b>ПК 1.1</b> | Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства |
| <b>ПК 2.1</b> | Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья.                        |
| <b>ПК 3.1</b> | Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.                                  |
| <b>ПК 4.1</b> | Обеспечивать условия, сроки хранения готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий                     |
| <b>ПК 5.1</b> | Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления пищи.   |

|              |   |
|--------------|---|
| <b>ЛР 5</b>  | Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности  |
| <b>ЛР 6</b>  | Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям |
| <b>ЛР 7</b>  | Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности   |
| <b>ЛР 8</b>  | Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей   |
| <b>ЛР 9</b>  | Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности  |
| <b>ЛР 13</b> | Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем  |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Объем образовательной нагрузки</b>                                | 40                 |
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | 40                 |
| в том числе:   |                    |
| теоретическое обучение   | 28                 |
| лабораторно - практические занятия                                   | 12                 |
| практическая подготовка  | 12                 |
| консультации   | -                  |
| самостоятельная работа   | -                  |
| Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет                   |                    |

# АНОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины: ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» составлен с учетом требований работодателя, в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования стандарта по специальности среднего профессионального образования, в том числе с использованием форм дистанционных образовательных технологий. Утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20.12.2016) 43.01.09 Повар, кондитер. Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября г., регистрационный № 39023)

Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября г., регистрационный № 38940)

Приказа № 450 от 13.07.2021 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.10.2021 г. №65410)

Рабочей программы воспитания по УГПС 43.00.00. «Сервис и туризм», в том числе с использованием форм дистанционных образовательных технологий.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

### 1.3. Цель и планируемые результаты 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 поставщика.

**В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:**

| <b>Код</b>    | <b>Наименование результата обучения</b>   |
|---------------|---|
| <b>ОК 01</b>  | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.   |
| <b>ОК 02</b>  | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  |
| <b>ОК 03</b>  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.   |
| <b>ОК 04</b>  | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.   |
| <b>ОК 05</b>  | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.   |
| <b>ОК 06</b>  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей  |
| <b>ОК 07</b>  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   |
| <b>ОК 08</b>  | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  |
| <b>ОК 09</b>  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.   |
| <b>ПК 1.1</b> | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  |
| <b>ПК 2.1</b> | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.   |
| <b>ПК 3.1</b> | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.  |
| <b>ПК 4.1</b> | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.   |
| <b>ПК 5.1</b> | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.  |
| <b>ЛР 5</b>   | Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности  |
| <b>ЛР 6</b>   | Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям |
| <b>ЛР 7</b>   | Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности   |
| <b>ЛР 8</b>   | Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей   |

|              |  |
|--------------|--|
| <b>ЛР 9</b>  | Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности                     |
| <b>ЛР 13</b> | Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Объем образовательной нагрузки</b>                                | 46                 |
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | 46                 |
| в том числе:   |                    |
| теоретическое обучение   | 34                 |
| лабораторно - практические занятия                                   | 12                 |
| практическая подготовка  | 12                 |
| консультации   | -                  |
| самостоятельная работа   | -                  |
| Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет                   | -                  |



# АНОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины: ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места», составлена с учетом требований работодателя, в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования стандарта по специальности среднего профессионального образования, в том числе с использованием форм дистанционных образовательных технологий. Утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20.12.2016) 43.01.09 Повар, кондитер. Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября г., регистрационный № 39023)

Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября г., регистрационный № 38940)

Приказа № 450 от 13.07.2021 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.10.2021 г. №65410)

Рабочей программы воспитания по УГПС 43.00.00. «Сервис и туризм», в том числе с использованием форм дистанционных образовательных технологий.

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

#### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины, обучающейся 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 учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

В результате освоения дисциплины, обучающейся должен знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принцип 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;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

**В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:**

| <b>Код</b>    | <b>Наименование результата обучения</b>  |
|---------------|--|
| <b>ОК 01</b>  | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам   |
| <b>ОК 02</b>  | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.   |
| <b>ОК 03</b>  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие   |
| <b>ОК 04</b>  | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами   |
| <b>ОК 05</b>  | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  |
| <b>ОК 06</b>  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей   |
| <b>ОК 07</b>  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  |
| <b>ОК 09</b>  | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| <b>ОК 10</b>  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке   |
| <b>ПК 1.1</b> | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  |
| <b>ПК 2.1</b> | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами               |
| <b>ПК 3.1</b> | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.   |
| <b>ПК 4.1</b> | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.    |
| <b>ПК 5.1</b> | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.   |
| <b>ЛР 5</b>   | Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности |

|              |   |
|--------------|---|
| <b>ЛР 6</b>  | Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям |
| <b>ЛР 7</b>  | Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности   |
| <b>ЛР 9</b>  | Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности  |
| <b>ЛР 13</b> | Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем  |
| <b>ЛР 14</b> | Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности   |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Объем образовательной нагрузки</b>                                | 86                 |
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | 74                 |
| в том числе:   |                    |
| теоретическое обучение   | 58                 |
| лабораторно-практические занятия                                     | 16                 |
| практическая подготовка  | 16                 |
| консультации   | 4                  |
| самостоятельная работа   | -                  |
| Промежуточная аттестация: экзамен                                    | 8                  |

# АНОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.04 «Основы калькуляции и учета»

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины: ОП.04 «Основы калькуляции и учета», составлена с учетом требований работодателя, в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования стандарта по специальности среднего профессионального образования, в том числе с использованием форм дистанционных образовательных технологий. Утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20.12.2016) 43.01.09 Повар, кондитер. Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября г., регистрационный № 39023)

Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября г., регистрационный № 38940)

Приказа № 450 от 13.07.2021 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.10.2021 г. №65410)

Рабочей программы воспитания по УГПС 43.00.00. «Сервис и туризм», в том числе с использованием форм дистанционных образовательных технологий.

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям.

#### 1.3 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины, обучающейся 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 рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико–технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины, обучающейся должен знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;

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

**В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:**

| <b>Код</b>   | <b>Наименование результата обучения</b>   |
|--------------|---|
| <b>ОК 01</b> | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                |
| <b>ОК 02</b> | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.            |
| <b>ОК 03</b> | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| <b>ОК 04</b> | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                |
| <b>ОК 05</b> | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| <b>ОК 06</b> | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей            |
| <b>ОК 07</b> | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                     |
| <b>ОК 09</b> | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.   |
| <b>ОК 10</b> | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  |

|              |   |
|--------------|---|
| <b>ЛР 5</b>  | Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности  |
| <b>ЛР 6</b>  | Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям |
| <b>ЛР 7</b>  | Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности   |
| <b>ЛР 9</b>  | Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности  |
| <b>ЛР 13</b> | Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем  |
| <b>ЛР 14</b> | Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности   |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Объем образовательной нагрузки</b>                                | 94                 |
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | 84                 |
| в том числе:   |                    |
| теоретическое обучение   | 20                 |
| лабораторно-практические занятия                                     | 64                 |
| практическая подготовка  | 64                 |
| консультации   | -                  |
| самостоятельная работа   | 10                 |
| Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет                   |                    |

# АНОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.05 «Охрана труда»

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины: ОП.05 «Охрана труда» составлена с учетом требований работодателя, в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования стандарта по специальности среднего профессионального образования, в том числе с использованием форм дистанционных образовательных технологий. Утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20.12.2016) 43.01.09 Повар, кондитер. Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября г., регистрационный № 39023)

Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября г., регистрационный № 38940)

Приказа № 450 от 13.07.2021 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.10.2021 г. №65410)

Рабочей программы воспитания по УГПС 43.00.00. «Сервис и туризм», в том числе с использованием форм дистанционных образовательных технологий.

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

#### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлым, настоящим 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 том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчинённых работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчинённым работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда соблюдать сроки её заполнения и хранения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;

- фактические и потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчинённых работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

**В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:**

| <b>Код</b>    | <b>Наименование результата обучения</b>  |
|---------------|--|
| <b>ОК 01</b>  | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам   |
| <b>ОК 02</b>  | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  |
| <b>ОК 03</b>  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  |
| <b>ОК 04</b>  | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  |
| <b>ОК 05</b>  | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  |
| <b>ОК 06</b>  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.   |
| <b>ОК 07</b>  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.   |
| <b>ОК 09</b>  | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| <b>ОК 10</b>  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.  |
| <b>ПК 1.1</b> | Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности   |
| <b>ПК 2.1</b> | Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности   |
| <b>ПК 3.1</b> | Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности  |
| <b>ПК 4.1</b> | Проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;  |
| <b>ПК 5.1</b> | Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;   |
| <b>ПК 6.1</b> | Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения  |
| <b>ЛР 1</b>   | Сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн) |



|              |   |
|--------------|---|
| <b>ЛР 2</b>  | Сформированность гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности  |
| <b>ЛР 5</b>  | Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности  |
| <b>ЛР 6</b>  | Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям |
| <b>ЛР 7</b>  | Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности   |
| <b>ЛР 8</b>  | Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей   |
| <b>ЛР 9</b>  | Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности  |
| <b>ЛР 11</b> | Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребление алкоголя, наркотиков  |
| <b>ЛР 12</b> | Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь  |
| <b>ЛР 13</b> | Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем  |
| <b>ЛР 14</b> | Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности   |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| Объем образовательной нагрузки                                | 83          |
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 59          |
| в том числе:  |             |
| теоретическое обучение  | 43          |
| Лабораторные практические занятия                             | 16          |
| практическая подготовка                                       | 16          |
| консультации  | 10          |
| самостоятельная работа  | 6           |
| Промежуточная аттестация: экзамен                             | 8           |

# АНОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.06 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины: ОП.06 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности», составлен с учетом требований работодателя, в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования стандарта по специальности среднего профессионального образования, в том числе с использованием форм дистанционных образовательных технологий. Утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20.12.2016) 43.01.09. Повар, кондитер. Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября г., регистрационный № 39023)

Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября г., регистрационный № 38940)

Приказа № 450 от 13.07.2021 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.10.2021 г. №65410)

Рабочей программы воспитания по УГПС 43.00.00. «Сервис и туризм», в том числе с использованием форм дистанционных образовательных технологий

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

#### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины, обучающейся должен уметь:

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.
- анализировать задачу и/или проблему и выдает ее составные части.
- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.
- составить план действия.
- овладеть необходимые ресурсы.
- владеть актуальными методами работы в профессиональном и смежных сферах.
- реализовать составленный план.
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
- определять задачи поиска информации
- определять необходимые источники информации
- планировать процесс поиска
- структурировать получаемую информацию
- выделять наиболее значимое в перечни информации
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности выстраивать траекторию профессионального и личностного развития
- оценивать практическую значимость результатов поиска

- оформлять результаты поиска
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности выстраивать траекторию профессионального и личностного развития
- организовывать работу коллектива и команды
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- излагать свои мысли на государственном языке
- оформлять документы
- описывать значимость своей профессии
- презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии
- соблюдать нормы экологической безопасности
- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
- соблюдать нормы экологической безопасности
- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
- использовать современное программное обеспечение
- применять общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
- оформлять бизнес-план
- рассчитывать размеры выплат по кредитам

В результате освоения дисциплины, обучающейся должен знать:

- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.
- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежной сферах.
- структура плана для решения задач.
- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
- приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
- содержание актуальной нормативно-правовой документации
- современная научная и профессиональная терминология
- возможность траектории профессионального развития и самообразования
- психология коллектива
- психология личности
- основы проектной деятельности
- особенности социального и культурного контекста
- правила оформления документов
- сущность гражданско-патриотической позиции
- общечеловеческие ценности
- правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
- правила экологической безопасности при введении профессиональной деятельности

- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
- пути обеспечения ресурсосбережения
- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
- пути обеспечения ресурсосбережения
- современные средства и устройства информатизации
- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
- особенности произношения правила чтения текстов профессионального направления
  - основы предпринимательской деятельности
  - основы финансовой грамотности
  - правила разработки бизнес-планов
  - порядок выстраивания презентации

**В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:**

| <b>Код</b>   | <b>Наименование результата обучения</b>  |
|--------------|--|
| <b>ОК 01</b> | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам   |
| <b>ОК 02</b> | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  |
| <b>ОК 03</b> | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  |
| <b>ОК 04</b> | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  |
| <b>ОК 05</b> | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  |
| <b>ОК 06</b> | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.   |
| <b>ОК 07</b> | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.   |
| <b>ОК 09</b> | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| <b>ОК 10</b> | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.  |
| <b>ЛР 1</b>  | Сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн) |
| <b>ЛР 2</b>  | Сформированность гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные          |

|              |   |
|--------------|---|
|              | национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности  |
| <b>ЛР 5</b>  | Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности  |
| <b>ЛР 6</b>  | Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям |
| <b>ЛР 7</b>  | Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности   |
| <b>ЛР 9</b>  | Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности  |
| <b>ЛР 13</b> | Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем  |
| <b>ЛР 14</b> | Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности   |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Объем образовательной нагрузки</b>                                | 48                 |
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | 46                 |
| в том числе:   |                    |
| теоретическое обучение   | 20                 |
| лабораторно-практические занятия                                     | 26                 |
| практическая подготовка  | 26                 |
| консультации   | -                  |
| самостоятельная работа   | 2                  |
| Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет                   |                    |

## **АНОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины: ОП.07 «Иностраный язык в профессиональной деятельности» составлена с учетом требований работодателя, в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования стандарта по специальности среднего профессионального образования, в том числе с использованием форм дистанционных образовательных технологий. Утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20.12.2016) 43.01.09 Повар, кондитер. Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября г., регистрационный № 39023)

Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября г., регистрационный № 38940)

Приказа № 450 от 13.07.2021 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.10.2021 г. №65410)

Рабочей программы воспитания по УГПС 43.00.00. «Сервис и туризм», в том числе с использованием форм дистанционных образовательных технологий.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями.

### **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

#### **1. Общие умения**

–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;

#### **2. Диалогическая речь**

–участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;

–осуществлять запрос и обобщение информации;

–обращаться за разъяснениями;

–выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;

–вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);

–поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);

–завершать общение;

#### **3. Монологическая речь**

–делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;

–кратко передавать содержание полученной информации;

–в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

#### 4. Письменная речь

–небольшой рассказ (эссе);

–заполнение анкет, бланков;

–написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

#### 5. Аудирование понимать:

–основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;

–высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.

–отделять главную информацию от второстепенной;

–выявлять наиболее значимые факты;

–определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

#### 6. Чтение

–извлекать необходимую, интересующую информацию;

–отделять главную информацию от второстепенной;

–использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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;



### Требования к результатам освоения дисциплины

| Код          | Наименование результата обучения  |
|--------------|---|
| <b>ОК 01</b> | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.   |
| <b>ОК 02</b> | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  |
| <b>ОК 03</b> | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.   |
| <b>ОК 04</b> | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.   |
| <b>ОК 05</b> | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.   |
| <b>ОК 06</b> | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей  |
| <b>ОК 07</b> | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   |
| <b>ОК 08</b> | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  |
| <b>ОК 09</b> | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.   |
| <b>ЛР 5</b>  | Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности  |
| <b>ЛР 6</b>  | Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям |
| <b>ЛР 7</b>  | Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности   |
| <b>ЛР 8</b>  | Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей   |
| <b>ЛР 9</b>  | Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности  |
| <b>ЛР 13</b> | Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем  |



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Объем образовательной нагрузки</b>                                | 86                 |
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | 76                 |
| в том числе:   |                    |
| теоретическое обучение   | 16                 |
| лабораторно- практические занятия                                    | 60                 |
| практическая подготовка  | 60                 |
| консультации   | -                  |
| самостоятельная работа   | 10                 |
| Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет                   |                    |

# АНОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины: ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности», составлена с учетом требований работодателя, в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования стандарта по специальности среднего профессионального образования. Утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20.12.2016) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября г., регистрационный № 39023)

Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября г., регистрационный № 38940)

Приказа № 450 от 13.07.2021 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.10.2021 г. №65410)

Рабочей программы воспитания по УГПС 43.00.00. «Сервис и туризм», в том числе с использованием форм дистанционных образовательных технологий.

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

#### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины, обучающейся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины, обучающейся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:**

| <b>Код</b>   | <b>Наименование результата обучения</b>   |
|--------------|---|
| <b>ОК 01</b> | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  |
| <b>ОК 02</b> | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  |
| <b>ОК 03</b> | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| <b>ОК 04</b> | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  |
| <b>ОК 05</b> | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.   |
| <b>ОК 06</b> | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей  |
| <b>ОК 07</b> | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   |
| <b>ОК 09</b> | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.   |
| <b>ОК 10</b> | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  |
| <b>ЛР 5</b>  | Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности  |
| <b>ЛР 6</b>  | Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям |
| <b>ЛР 7</b>  | Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности   |
| <b>ЛР 9</b>  | Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности  |
| <b>ЛР 13</b> | Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности  |

|              |   |
|--------------|---|
|              | как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем   |
| <b>ЛР 14</b> | Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Объем образовательной нагрузки</b>                                | 69                 |
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | 63                 |
| в том числе:   |                    |
| теоретическое обучение   | 39                 |
| лабораторно-практические занятия                                     | 24                 |
| практическая подготовка  | 24                 |
| консультации   | -                  |
| самостоятельная работа   | 6                  |
| Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет                   |                    |

# АНОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 Физическая культура/Адаптационная физическая культура

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

Программа общепрофессиональной дисциплины ОП.09 Физическая культура/Адаптационная физическая культура составлена с учетом требований работодателя, в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования стандарта по специальности среднего профессионального образования, в том числе с использованием форм дистанционных образовательных технологий. Утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20.12.2016) 43.01.09 Повар, кондитер. Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября г., регистрационный № 39023)

Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября г., регистрационный № 38940)

Приказа № 450 от 13.07.2021 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.10.2021 г. №65410)

Рабочей программы воспитания по УГПС 43.00.00. «Сервис и туризм», в том числе с использованием форм дистанционных образовательных технологий.

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

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- выполнять физкультурно-оздоровительные занятия для повышения индивидуального уровня физического развития и физической подготовленности, необходимых для профессиональной деятельности, формирования правильного телосложения, совершенствования техники движений.
- применять средства физической культуры в целях восстановления организма после умственной и физической усталости, для профилактики профессиональных заболеваний и утомления;
- уметь сотрудничать, проявлять взаимопомощь и ответственность в процессе выполнения коллективных форм физических упражнений;
- демонстрировать здоровый образ жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- роль и значение физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- виды физкультурно-оздоровительных занятий, необходимые для повышения индивидуального уровня физического развития и физической подготовленности, необходимых для профессиональной деятельности, формирования правильного телосложения, совершенствования техники движений;

• основные условия и характер труда будущей профессиональной деятельности, основы психофизиограммы профессии, основные виды профессиональных заболеваний и средства физической культуры для их профилактики.

### В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы

| Код   | Наименование результата обучения   |
|-------|--|
| 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.08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.   |
| ЛР 3  | Соблюдать нормы правопорядка, следовать идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих |
| ЛР 4  | Проявлять и демонстрировать уважение к людям труда, осознавать ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»   |
| ЛР 14 | Стремиться находить и демонстрировать ценностный аспект учебного знания и информации и обеспечивать его понимание и переживание обучающимися   |
| ЛР 15 | Признавать ценности непрерывного образования, необходимость постоянного совершенствования и саморазвития; управляющий  |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы   | Объем часов |
|--|-------------|
| <b>Объем образовательной нагрузки</b>                                | 86          |
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | 86          |
| в том числе:   |             |
| теоретическое обучение   | 4           |
| лабораторно - практические занятия                                   | 82          |
| практическая подготовка  | 82          |
| консультации   | -           |
| самостоятельная работа   | -           |
| Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет                   |             |



## АНОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 10 Диетическое питание

### 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины: ОП. 10 «Диетическое питание», составлена с учетом требований работодателя, в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования стандарта по специальности среднего профессионального образования, в том числе с использованием форм дистанционных образовательных технологий. Утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20.12.2016) 43.01.09 Повар, кондитер. Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября г., регистрационный № 39023)

Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября г., регистрационный № 38940)

Приказа № 450 от 13.07.2021 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.10.2021 г. №65410)

Рабочей программы воспитания по УГПС 43.00.00. «Сервис и туризм», в том числе с использованием форм дистанционных образовательных технологий.

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

#### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины, обучающейся должен уметь:

- определять качество сырья и полуфабрикатов;
- технологию изготовления диетических блюд для различных рационов лечебного питания, детского питания;
- оценивать качества готовой продукции;
- навык работы с нормативно-технической и справочной документацией;
- работа с нормативной документацией, сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания, расчет сырья, расчет количества порций из заданного сырья.

В результате освоения дисциплины, обучающейся должен знать:

- особенности лечебной кулинарии, обусловленные требованиями диетологии;
- изучение особенностей организации диетического и детского питания;
- изучение теории сбалансированного питания, лежащей в основе диетологии;
- изучение характеристик диет, особенностей диет, рекомендаций по организации диетического питания;
- изучение технологических процессов обработки сырья, приготовления широкого ассортимента диетических блюд с применением традиционных и прогрессивных методов индустриальной технологии;
- изучение изменений основных свойств пищевых продуктов, происходящих в процессе технологической обработки, их влияния на усвояемость и качество готовых блюд и кулинарных изделий;

- изучение режимов тепловой обработки, особенностей применения в работе специального технологического оборудования

**В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:**

| <b>Код</b>    | <b>Наименование результата обучения</b>   |
|---------------|---|
| <b>ОК 01</b>  | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  |
| <b>ОК 02</b>  | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  |
| <b>ОК 03</b>  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| <b>ОК 04</b>  | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  |
| <b>ОК 05</b>  | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.   |
| <b>ОК 06</b>  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей  |
| <b>ОК 07</b>  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   |
| <b>ОК 09</b>  | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.   |
| <b>ОК 10</b>  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  |
| <b>ПК 1.1</b> | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  |
| <b>ПК 1.2</b> | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика   |
| <b>ПК 1.3</b> | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.  |
| <b>ПК 1.4</b> | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.   |
| <b>ПК 2.1</b> | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| <b>ПК 2.2</b> | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение товаров разнообразного ассортимента.   |
| <b>ПК 2.3</b> | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.  |
| <b>ПК 2.4</b> | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.  |
| <b>ПК 2.5</b> | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.                       |

|                |  |
|----------------|--|
| <b>ПК 2.6</b>  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.                                       |
| <b>ПК 2.7</b>  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.                                  |
| <b>ПК 2.8</b>  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.                           |
| <b>ПК 3.1</b>  | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.                                     |
| <b>ПК 3.2</b>  | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.  |
| <b>ПК 3.3</b>  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.   |
| <b>ПК 3.4</b>  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента  |
| <b>ПК 3.5</b>  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.  |
| <b>ПК 3.6</b>  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.   |
| <b>ПК 4.1.</b> | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| <b>ПК 4.2</b>  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  |
| <b>ПК 4.3</b>  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента   |
| <b>ПК 4.4</b>  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента  |
| <b>ПК 4.5</b>  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента   |
| <b>ПК 5.1</b>  | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами  |
| <b>ПК 5.2</b>  | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  |
| <b>ПК 5.3</b>  | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.   |
| <b>ПК 5.4</b>  | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.   |
| <b>ПК 5.5</b>  | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.   |
| <b>ЛР 5</b>    | Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;   |

## АНОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, составлена с учетом требований работодателя в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования стандарта по специальности среднего профессионального образования, в том числе с использованием форм дистанционных образовательных технологий. Утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20.12.2016) 43.01.09 Повар, кондитер. Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября г., регистрационный № 39023)

Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября г., регистрационный № 38940)

Приказа № 450 от 13.07.2021 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.10.2021 г. №65410)

Рабочей программы воспитания по УГПС 43.00.00. «Сервис и туризм», в том числе с использованием форм дистанционных образовательных технологий.

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

##### 1.2.1. Общие компетенции

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

|       |   |
|-------|---|
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках   |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере   |

### 1.2.2. Профессиональные компетенции

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций   |
|---------|--|
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2  | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика  |
| ПК 1.3  | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.         |
| ПК 1.4  | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.                      |

### 1.2.3. Личностные результаты

| Код   | Наименование личностных результатов   |
|-------|---|
| ЛР 1  | Сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)  |
| ЛР 2  | Сформированность гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности  |
| ЛР 5  | Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности  |
| ЛР 6  | Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям |
| ЛР 7  | Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности   |
| ЛР 9  | Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности  |
| ЛР 12 | Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь  |
| ЛР 13 | Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности  |

|       |   |
|-------|---|
|       | участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем   |
| ЛР 14 | Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Иметь практический опыт</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места;</li> <li>– подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</li> <li>– приготовлении, порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</li> </ul> |
| <b>уметь</b>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения,</li> </ul>  |
| <b>знать</b>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</li> <li>– требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</li> <li>– рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>– способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</li> </ul>   |

### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов – 331 часа;

из них на освоение МДК 01.01 – 53 часов;

МДК 01.02 – 74 часов.

учебной практики – 108 часов;

производственной практики – 72 часа;

практическая подготовка – 246 часов;

консультаций - 16 часов;

промежуточная аттестация – 8 часов.

## АНОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля 02: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» составлена с учетом требований работодателя, в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования стандарта по специальности среднего профессионального образования, в том числе с использованием форм дистанционных образовательных технологий. Утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20.12.2016) 43.01.09 Повар, кондитер. Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября г., регистрационный № 39023)

Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября г., регистрационный № 38940)

Приказа № 450 от 13.07.2021 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.10.2021 г. №65410)

Рабочей программы воспитания по УГПС 43.00.00. «Сервис и туризм», в том числе с использованием форм дистанционных образовательных технологий.

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

##### 1.2.1. Общие компетенции

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

|        |  |
|--------|--|
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке                                     |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере  |

### 1.2.2. Профессиональные компетенции

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

### 1.2.3. Личностные результаты

|       |   |
|-------|---|
| ЛР 5  | Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности  |
| ЛР 6  | Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям |
| ЛР 7  | Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности   |
| ЛР 8  | Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей   |
| ЛР 9  | Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности  |
| ЛР 13 | Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем  |



В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Иметь практический опыт</b> | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;<br>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>ведении расчетов с потребителями.   |
| <b>уметь:</b>                  | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;<br>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.   |
| <b>знать:</b>                  | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;<br>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;<br>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. |

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 959

из них на освоение МДК 02.01 – 140 часов;

на освоение МДК 02.02 - 333 часа;

самостоятельная работа – 30 часов;

учебной практики – 216 часов;

производственной практики – 252 часа;

практическая подготовка – 694 часов;

консультаций - 30 часов;

промежуточная аттестация – 24 часов.

## АНОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», составлен с учетом требований работодателя в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования стандарта по специальности среднего профессионального образования, в том числе с использованием форм дистанционных образовательных технологий. Утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20.12.2016) 43.01.09 Повар, кондитер. Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября г., регистрационный № 39023)

Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября г., регистрационный № 38940)

Приказа № 450 от 13.07.2021 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.10.2021 г. №65410)

Рабочей программы воспитания по УГПС 43.00.00. «Сервис и туризм», в том числе с использованием форм дистанционных образовательных технологий.

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

##### 1.2.1. Общие компетенции

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

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

### 1.2.2. Профессиональные компетенции

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

### 1.2.3. Личностные результаты

| Код   | Наименование личностных результатов   |
|-------|---|
| ЛР 1  | Сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)  |
| ЛР 2  | Сформированность гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности  |
| ЛР 5  | Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности  |
| ЛР 6  | Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям |
| ЛР 7  | Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности   |
| ЛР 9  | Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности  |
| ЛР 12 | Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь  |
| ЛР 13 | Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности  |

|       |   |
|-------|---|
|       | участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем   |
| ЛР 14 | Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности |

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Иметь практический опыт</b> | 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 блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;   |
| <b>уметь</b>                   | <p>Выбирать в соответствии с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование, производственный инвентарь для хранения, порционирования (комплектования), оформления, отпуска (презентации) упаковки готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p> |
| <b>знать</b>                   | <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>   |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Возможные последствия за нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> |
|--|--|

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 543 часа

из них на освоение МДК 03.01 – 100 часов;

на освоение МДК 06.02 – 251 час;

учебной практики – 72 часов;

производственная практика – 108 часов;

самостоятельная работа – 42 часа;

практическая подготовка – 332 часа;

консультации – 4 часа;

промежуточная аттестация – 8 часов.

## АНОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» составлена с учетом требований работодателя в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования стандарта по специальности среднего профессионального образования, в том числе с использованием форм дистанционных образовательных технологий. Утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20.12.2016) 43.01.09 Повар, кондитер. Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября г., регистрационный № 39023)

Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября г., регистрационный № 38940)

Приказа № 450 от 13.07.2021 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.10.2021 г. №65410)

Рабочей программы воспитания по УГПС 43.00.00. «Сервис и туризм», в том числе с использованием форм дистанционных образовательных технологий.

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

##### 1.2.1. Перечень общих компетенций

| Код    | Наименование общих компетенций  |
|--------|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                  |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности               |
| ОК.03  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| ОК.04  | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                  |
| ОК.05  | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста    |
| ОК.06  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |

|       |   |
|-------|---|
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках   |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере   |

### 1.2.2. Профессиональные компетенции

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций   |
|---------|--|
| ВД 4    | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  |
| ПК 4.3  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента   |
| ПК 4.4  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента  |
| ПК 4.5  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента   |

### 1.2.3. Личностные результаты

| Код  | Наименование личностных результатов   |
|------|---|
| ЛР 1 | Сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)  |
| ЛР 2 | Сформированность гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности  |
| ЛР 5 | Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности  |
| ЛР 6 | Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям |
| ЛР 7 | Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности   |
| ЛР 9 | Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности  |

|       |   |
|-------|---|
| ЛР 12 | Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь  |
| ЛР 13 | Осознанный выбор бедующей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем |
| ЛР 14 | Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности   |

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Иметь практический опыт</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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</li> </ul>   |
| <b>уметь</b>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара,</li> <li>– выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul>  |
| <b>знать</b>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– 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;</li> <li>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</li> <li>– правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</li> </ul> |



### **1.3 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - 395

из них на освоение МДК 04.01 – 39 часов;

МДК 04.02 – 200 часов.

теоретическая часть – 87 часов;

лабораторные и практические занятия – 126 часов;

самостоятельная работа – 26 часов;

учебная практика – 72 часа

производственной практики – 72 часа;

практическая подготовка – 270 часов;

консультации – 4 часа;

промежуточная аттестация – 8 часов.

## АНОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» составлена с учетом требований работодателя в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования стандарта по специальности среднего профессионального образования, в том числе с использованием форм дистанционных образовательных технологий. Утвержденное приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20.12.2016) 43.01.09 Повар, кондитер. Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября г., регистрационный № 39023)

Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября г., регистрационный № 38940)

Приказа № 450 от 13.07.2021 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.10.2021 г. №65410)

Рабочей программы воспитания по УГПС 43.00.00. «Сервис и туризм», в том числе с использованием форм дистанционных образовательных технологий.

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

##### 1.2.1. Общие компетенции

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

|       |   |
|-------|---|
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере               |

### 1.2.2. Профессиональные компетенции

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

### 1.2.3. Личностные результаты

| Код   | Наименование личностных результатов   |
|-------|---|
| ЛР 1  | Сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)  |
| ЛР 2  | Сформированность гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности  |
| ЛР 5  | Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности  |
| ЛР 6  | Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям |
| ЛР 7  | Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности   |
| ЛР 9  | Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности  |
| ЛР 12 | Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь  |

|       |  |
|-------|--|
| ЛР 13 | Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем |
| ЛР 14 | Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности  |

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Иметь практический опыт</b> | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;<br>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;<br>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;<br>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;<br>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;<br>ведения расчетов с потребителями.  |
| <b>уметь</b>                   | 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;<br>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;<br>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции   |
| <b>знать</b>                   | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;<br>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;<br>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении |

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 638

из них на освоение МДК 05.01 – 39 часов;

МДК 05.02 – 155 часов.

теоретическая часть – 72 часа;

лабораторные и практические занятия – 94 часов;  
самостоятельная работа – 28 часов;  
учебная практика – 144 часа;  
производственной практики – 288 часов;  
практическая подготовка – 526 часов;  
консультации – 4 часа;  
промежуточная аттестация – 8 часов.