

Министерство образования и науки Чеченской Республики
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Техникум пищевой индустрии, сервиса и управления»



И.Б-Э.Халаев

2019 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

ПО ПРОФЕССИИ

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: **новар-кондитер**

2019 г.

Министерство образования и науки Чеченской Республики

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Техникум пищевой индустрии, сервиса и управления»**

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ И.Б-Э.Халаев

« _____ » _____ 2019 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

ПО ПРОФЕССИИ

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар-кондитер

2019 г.

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) среднего профессионального образования (СПО) - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ПКРС) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1581(зарегистрирован в Минюсте России 22.12.2016 г., регистрационный № 44898) и положений Примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар - кондитер (Регистрационный номер в Федеральном реестре ПОП СПО 43.01.09-170331.Дата регистрации: 31/03/201).

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Техникум пищевой индустрии, сервиса и управления»

Одобрена учебно - методическим советом ГБПОУ «ТПИСиУ» «20» апреля 2019 г., протокол № 8.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

- 1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)
- 1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС
- 1.3. Общая характеристика ППКРС
 - 1.3.1. Цель (миссия) ППКРС
 - 1.3.3. Срок освоения ППКРС
 - 1.3.4. Основные пользователи ППКРС

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3. Требования к результатам освоения ППКРС

- 3.1. Общие компетенции
- 3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции
- 3.3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и профессиональным модулям

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса

- 4.1. Учебный план примерной ООП
- 4.3. Учебные планы ППКРС
- 4.4. Календарные учебные графики
- 4.5. Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (аннотации)
- 4.6. Учебные и производственные практики

5. Контроль и оценка результатов освоения ППКРС

- 5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций
- 5.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций
- 5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

6. Ресурсное обеспечение реализации ППКРС

- 6.1. Кадровое обеспечение
- 6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса
- 6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса
- 6.4. Базы практики

Приложение:

- Приложение 1** Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1581 (зарегистрирован в Минюсте России 22.12.2016 г., регистрационный № 44898).
- Приложение 2** Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар - кондитер (Регистрационный номер в Федеральном реестре ПОП СПО 43.01.09-170331. Дата регистрации: 31/03/2017).
- Приложение 3** Учебный план очной формы получения образования по профессии 43.01.09 Повар - кондитер на базе среднего общего образования с нормативным сроком обучения 1 год и 10 месяцев.
- Приложение 4** Учебный план очной формы получения образования по профессии 43.01.09 Повар - кондитер на базе основного общего образования с нормативным сроком обучения 3 года 10 месяцев.
- Приложение 5** Учебный план очно-очной формы получения образования по профессии 43.01.09 Повар - кондитер на базе среднего общего образования с нормативным сроком обучения 2 года 10 месяцев.
- Приложение 6** Календарные учебные графики.

Приложение 7	Программы учебных дисциплин
Приложение 7.1	Программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».
Приложение 7.2	Программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров».
Приложение 7.3	Программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места».
Приложение 7.4	Программа учебной дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности».
Приложение 7.5	Программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета».
Приложение 7.6	Программа учебной дисциплины ОП.06 «Охрана труда».
Приложение 7.7	Программа учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности».
Приложение 7.8	Программа учебной дисциплины ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности».
Приложение 7.9	Программа учебной дисциплины ОП.09 «Физическая культура».
Приложение 7.10	Программа учебной дисциплины ОП.10 «Психология личности и профессиональное самоопределение».
Приложение 8	Программы профессиональных модулей
Приложение 8.1	Программа профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
Приложение 8.2	Программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
Приложение 8.3	Программа профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
Приложение 8.4	Программа профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»
Приложение 8.5	Программа профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»
Приложение 9	Программы практик
Приложение 10	Фонды оценочных средств.
Приложение 11	Программа государственной итоговой аттестации

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) среднего профессионального образования (СПО) - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, обеспечивает реализацию федерального государственного образовательного стандарта с учетом образовательных потребностей и запросов обучающихся и реализуется техникумом **на базе основного и среднего общего образования.**

Квалификация, присваиваемая выпускникам ППКРС:

Повар \Leftrightarrow кондитер

Формы обучения: очная; очно-заочная

Объем образовательной программы:

- ✓ на базе среднего общего образования - 2952 академических часов;

- ✓ на базе основного общего образования – 5904 академических часов.

ППКРС представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1581(зарегистрирован в Минюсте России 22.12.2016 г., регистрационный № 44898);
- профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- профессионального стандарта 33.010 Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. №597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- профессионального стандарта 33.014 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

ППКРС регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

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

Освоение ППКРС предусматривает проведение занятий как на материальной базе техникума, так и на производственной базе организаций общественного питания.

Отличительной особенностью настоящей ППКРС является её соответствие положениям теории структуры профессионального образования, обеспечивающей системное формирование профессиональных качеств выпускника, деятельностному подходу к формированию общих и профессиональных компетенций, профессиональных действий, умений и знаний.

Задачи основной образовательной программы: создание учебных условий для эффективного, современного, отвечающего мировым трендам развития профессионального образования и потребностям производства, учебно-воспитательного процесса, отвечающего запросам в профессиональном и личном развитии личности учащегося.

Структура и объем ППКРС представлены в таблицах 1 и 2.

Структура ППКРС включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть). Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III ФГОС СПО, и должна составлять не более 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Обязательная часть ППКРС составляет:

- ✓ на базе среднего общего образования – 2304 часа (79,0 процентов);
- ✓ на базе основного общего образования – 2304 часа (62,7 процента).

Таблица 1 Структура и объем ППКРС на базе среднего общего образования

Индекс	Структура образовательной программы	Учебная нагрузка обучающихся в академических часах			Обязательная часть образовательной программы по ФГОС	Вариативная часть образовательной программы	
		Объем образовательной программы	в том числе				
			объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	промежуточная аттестация			самостоятельная работа студентов
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	544	444		100	324	220
ПМ.00	Профессиональный цикл	2372	2100	108	164	1980	392
Всего часов обучения по циклам		2916	2544	108	264 (9,1 %)	2304	612 (21,0%)
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	36					
Объем образовательной программы		2952					

Таблица 2 Структура и объем ППКРС на базе основного общего образования

Индекс	Структура образовательной программы	Учебная нагрузка обучающихся в академических часах			Обязательная часть образовательной программы по ФГОС	Вариативная часть образовательной программы	
		Объем образовательной программы	в том числе				
			объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	промежуточная аттестация			самостоятельная работа студентов
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	632	488		144	324	308
П.00	Профессиональный цикл	3040	2768	144	128	1980	1060
Всего часов обучения по ОП и П		3672	3256	144	272 (7,4%)	2304	1368(37,3 %)
О.00	Общеобразовательный цикл	2160	2052	108			
Всего часов обучения по циклам		5832	5308	252	272		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	72					
Объем образовательной программы		5904					

Вариативная часть дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования и составляет:

- ✓ на базе среднего общего образования – 612 часов (21,0 процентов);
- ✓ на базе основного общего образования – 1368 часов (37,3 процента).

Дисциплины вариативной части определяются техникумом.

Профессиональный цикл состоит из пяти профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого профессионального модуля входит по два междисциплинарных курса. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика (14 недель – на базе среднего общего образования и 22 недели – на базе основного общего образования) и производственная практика (20 недель – на базе среднего общего образования и 32 недели - на базе основного общего образования).

Самостоятельная работа включена в 36 часовую недельную нагрузку обучающихся и составляет:

- ✓ на базе среднего общего образования – 264 часа (9,1 процента от объема циклов образовательной программы);
- ✓ на базе основного общего образования – 272 часа (4,7 процента от объема циклов образовательной программы),

что соответствует требованиям ФГОС на объем самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация составляет:

- ✓ на базе среднего общего образования – 3 недели;
- ✓ на базе основного общего образования – 7 недель.

Мобильность студентов проявляется в обеспечении выбора индивидуальной образовательной траектории.

При формировании индивидуальной образовательной траектории студент имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает от необходимости их повторного освоения.

В целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении ППКРС в части развития общих компетенций студенты участвуют в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

В техникуме предусмотрено использование инновационных образовательных технологий (деловые игры, выполнение выпускных квалификационных работ по реальной тематике), применение информационных технологий (организация свободного доступа к ресурсам Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств).

По завершению ППКРС выпускникам выдается диплом государственного образца.

1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС

Нормативную основу разработки ППКРС по профессии 23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей составляют:

- Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1581(зарегистрирован в Минюсте России 22.12.2016 г., регистрационный № 44898);
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. №597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар - кондитер (Регистрационный номер: 43.01.09-170331. Дата регистрации в Федеральном реестре: 31/03/201);
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04. 2013 г. № 291;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.12.2014 г. № 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464;
- Методические рекомендации Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО «По организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» от 20.07.2015 г. № 06-846;
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Устав техникума.

1.3. Общая характеристика ППКРС

1.3.1. Цель (миссия) ППКРС

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

Выпускник в результате освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер будет профессионально готов к деятельности:

- приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовлению, оформлению и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовлению, оформлению и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовлению, оформлению и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ППКРС ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования.

1.3.2. Срок освоения ППКРС

Нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования определяется образовательной базой приема и составляет:

- **на базе среднего общего образования** - 95 недель (1 год и 10 месяцев), в том числе:
 - ✓ объем учебной нагрузки – 81 неделя:

- работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по видам учебных занятий) и самостоятельная учебная работа, включенная в 36 часовую недельную нагрузку – 44 недели;
 - промежуточная аттестация – 3 недели;
 - учебная практика – 14 недель;
 - производственная практика – 20 недель;
 - ✓ государственная итоговая аттестация – 1 неделя;
 - ✓ каникулы – 13 недель.
- **на базе основного общего образования** – 199 недель (3 года и 10 месяцев), в том числе:
- ✓ объем учебной нагрузки – 162 недели:
 - работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по видам учебных занятий) и самостоятельная учебная работа, включенная в 36 часовую недельную нагрузку – 101 неделя;
 - промежуточная аттестация – 7 недель;
 - учебная практика – 22 недели;
 - производственная практика – 32 недели;
 - ✓ государственная итоговая аттестация – 2 недели;
 - ✓ каникулы – 35 недель.

Срок освоения ППКРС при очно-заочной форме получения образования **на базе среднего общего образования** определяется образовательной базой приема и составляет – 147 недель (2 года и 10 месяцев), в том числе:

- ✓ объем учебной нагрузки – 122 недели:
 - работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по видам учебных занятий) и самостоятельная учебная работа, включенная в 36 часовую недельную нагрузку – 85 недель;
 - промежуточная аттестация – 3 недели;
 - учебная практика – 30 недель (осваивается самостоятельно);
 - производственная практика – 4 недели;
- ✓ государственная итоговая аттестация – 1 неделя;
- ✓ каникулы – 24 недели.

1.3.3. Требования к поступающим в техникум

Абитуриент должен представить аттестат о получении основного общего образования или среднего общего образования.

Поступающие обязаны пройти предварительный медицинский осмотр (постановление Правительства РФ № 697 от 14 августа 2013 г.). После осмотра поступающий обязан представить справку.

Требуется владение русским языком, так как обучение в техникуме ведется на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

Документы, предъявляемые поступающим при подаче заявления, – гражданами Российской Федерации: оригинал или ксерокопия документов, удостоверяющих личность и гражданство; оригинал или ксерокопию документа об образовании и (или) квалификации; 4 фотографии.

1.3.4. Основные пользователи ППКРС

Основными пользователями ППКРС являются:

- преподаватели, сотрудники, учебный отдел техникума
- студенты, обучающиеся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- администрация;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Назначение профессии: осуществление технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских, булочных и кулинарных изделий заданного качества на предприятиях питания различных форм собственности

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям представлена в таблице 3.

Возможности продолжения обучения:

- профессиональный рост выпускника предполагает его обучение в системе дополнительного профессионального образования, как на внутрифирменном уровне, так и на уровне специализированных курсов дополнительного образования в учреждениях среднего профессионального образования, а также участие в движениях и конкурсах профессионального мастерства;
- повышение уровня профессионального образования в среднем профессиональном образовании связано с освоением профильной специальности, например, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Таблица 3 Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар – кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

3. Требования к результатам освоения ППКРС

Результаты освоения ППКРС определяются приобретенными выпускником компетенциями, т.е его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

3.1. Общие компетенции

Выпускник, освоивший ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, должен обладать **общими компетенциями**, показанными в таблице 4.

Таблица 4 Общие компетенции

Код компетенции	Содержание компетенции
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Выпускник должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности (Таблица 5).

Таблица 5 Профессиональные компетенции

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
ВД.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
	ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ВД.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД.03 Приготовление,	ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с

оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		инструкциями и регламентами
	ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД.04 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
	ПК4.2.	. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД.05 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

3.3 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и профессиональным модулям

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ППКРС представлена в таблице 6.

Таблица 6 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и профессиональным модулям

Цикл	Индексы дисциплин, МДК	Наименование дисциплины, МДК	Компетенции																
			Общие										Профессиональные						
			ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1. – ПК 1.4.	ПК 2.1. – ПК 2.8.	ПК 3.1. – ПК 3.6.	ПК 4.1. – ПК 4.5.	ПК 5.1. – ПК 5.5.	
Общепрофессиональный	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.05	Основы калькуляции и учета	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.06	Охрана труда	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.09	Физическая культура	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.10	Психология личности и профессиональное самоопределение	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
	УП.01	Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
	ПП.02	Производственная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
	УП.02	Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
	ПП.02	Производственная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	36	12	-	-	1
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	36	16	-	-	1
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	36	12	-	-	1
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	36	8	-	-	2
ОП.05	Основы калькуляции и учета	32	32	12	-	-	1
ОП.06	Охрана труда	36	36	10	-	-	1
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	36	36	-	-	1-2
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности-	36	36	18	-	-	1
ОП.09	Физическая культура	40	40	40	-	-	1-2
П.00	Профессиональный цикл	1980²	648	286	1224	-	-
ПМ.00	Профессиональные Модули	1872	648	286	1224	-	-
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	248	104	48	144	-	1
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	32	18	-	-	1
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	72	30	-	-	1
УП.01	Учебная практика	72	-	-	72	-	
ПП.01	Производственная практика	72	-	-	72	-	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	556	160	78	396	-	1
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	32	16	-	-	1
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	128	62	-	-	1
УП.02	Учебная практика	144	-	-	144	-	2
ПП.02	Производственная практика	252	-	-	252	-	-
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	308	128	54	180	-	2
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	32	10	-	-	2
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	96	44	-	-	2
УП.03	Учебная практика	72	-	-	72	-	2
ПП.03	Производственная практика	108	-	-	108	-	2

ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	240	96	36	144	-	2
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	32	8	-	-	2
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64	64	28	-	-	2
УП. 04	Учебная практика	72	-	-	72	-	2
ПП. 04	Производственная практика	72	-	-	72	-	2
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	520	160	70	360	-	2
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	32	10	-	-	2
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	128	60	-	-	2
УП. 05	Учебная практика	144	-	-	144	-	2
ПП. 05	Производственная практика	216	-	-	216	-	2
	Промежуточная аттестация	108	-	-	-	-	2
	Вариативная часть образовательной программы	612	-	-	-	-	-
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	36	-	-	-	-	-
	Всего	2952					

4.2. Учебные планы ППКРС

4.2.1 Учебные планы очной формы получения образования

Учебный план (УП) определяет следующие характеристики ППКРС:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Объем образовательной программы при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения, согласно ФГОС должно быть выделено не менее 80 процентов от объема циклов образовательной программы. Для данной образовательной программы на проведение учебных занятий и практик выделено:

- ✓ на базе среднего общего образования – 2544 часа (87,2 процента);
- ✓ на базе основного общего образования – 5308 часов (91,0 процента).

Самостоятельная работа включена в 36 часовую недельную нагрузку обучающихся.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными техникумом фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривается освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме 88 академических часов (обучение на базе основного общего образования) или 40 академических часов (обучение на базе среднего общего образования) и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья техникум устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

При формировании ППКРС техникум предусмотрел включение адаптационной дисциплины «Психология личности и профессиональное самоопределение», обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО. Часть профессионального цикла образовательной программы выделено на проведение практик и определено техникумом в объеме:

- ✓ на базе среднего общего образования – 34 недели (42,0 процента от объема профессионального цикла): учебная практика – 14 недель; производственная практика – 20 недель;
- ✓ на базе основного общего образования – 54 недели (63,9 процента от объема профессионального цикла): учебная практика – 22 недели; производственная практика – 32 недели.

Это соответствует требованиям ФГОС на объем практик (не менее 25 процента от объема профессионального цикла).

Выпускная квалификационная работа по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Содержание заданий выпускной квалификационной работы соответствует результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется положением, утвержденным директором. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные

сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, характеристики с мест прохождения практики.

При формировании учебных планов учитывались следующие нормы, рекомендуемые ФИРО и соответствующие требованиям ФГОС:

- объем образовательной нагрузки обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы включает работу во взаимодействии с преподавателем по учебным дисциплинам и МДК, все виды практик в составе модулей, промежуточную аттестацию и самостоятельную работу;
- объем учебной нагрузки обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО (в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) составляет 36 академических часов в неделю;
- общий объем каникулярного времени в учебном году должен составлять 8-11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период;
- консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, и проводятся по расписанию;
- дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

ППКРС на базе среднего общего образования (1 год 10 месяцев) предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общепрофессионального;
- профессионального.

Общепрофессиональный цикл дисциплин определяет профессиональную направленность и является источником базовых знаний по профессии.

Общепрофессиональный цикл состоит из десяти дисциплин (544 академических часов):

- ✓ ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» (56 часов)
- ✓ ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» (56 часов);
- ✓ ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» (56 часов);
- ✓ ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» (56 часов);
- ✓ ОП.05 «Основы калькуляции и учета» (40 часов);
- ✓ ОП.06 «Охрана труда» (54 часа);
- ✓ ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (56 часов);
- ✓ ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности» (42 часа);
- ✓ ОП.09 «Физическая культура» (80 часов);
- ✓ ОП.10 «Психология личности и профессиональное самоопределение» (48 часов).

Профессиональный цикл состоит из пяти профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности (1040 академических часов):

- ✓ ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» (152 часа);
- ✓ ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» (250 часов);
- ✓ ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» (214 часов);
- ✓ ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и

горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» (176 часов);

- ✓ ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» (248 часов).

ППКРС на базе основного общего образования (3 года 10 месяцев) предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
- общепрофессионального;
- профессионального.

Общеобразовательный цикл предусмотрен на первом и втором курсах, а профессиональное обучение - на 2-4 курсах образовательной программы соответственно.

Общеобразовательный цикл

Реализация образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППКРС) осуществляется в соответствии с письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 г. № 06-269 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППКРС) при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

- теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 недель;
- промежуточная аттестация – 3 недели;
- каникулярное время – 22 недели.

Техникум, учитывая требования ФГОС среднего общего образования к реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ППКРС на базе основного общего образования, требования ФГОС СПО, предъявляемые к формированию общих и профессиональных компетенций, включил, согласно письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 г. № 06-259, в учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа обязательной учебной нагрузки), раздел «Дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся» (180 часов):

- «История края» или Краеведение » (32 часа);
- «Родной язык или Традиционная культура и этика» (58 часов);
- «Родная литература или Искусство (МХК)» (90 часов).

Общеобразовательный цикл на базе основного общего образования с социально-экономическим профилем получения среднего общего образования (2052 часа обязательных аудиторных занятий) содержит семнадцать учебных дисциплин:

- ✓ учебные дисциплины (общие) (1155 часа):
 - ОУД.01 «Русский язык и литература. Литература» (171 час);
 - ОУД.02 «Русский язык и литература. Русский язык» (114 часов);
 - ОУД.03 «Иностранный язык» (171 час);
 - ОУД.04 «Математика: алгебра и начала анализа, геометрия» (285 часов);
 - ОУД.05 «История» (171 час);
 - ОУД.06 «Физическая культура» (171 час);
 - ОУД.07 «ОБЖ» (72 часа);
- ✓ учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей (717 часов):

- ОУД.08 «Информатика» (108 часов);
 - ОУД.09 «Обществознание» (96 часов);
 - ОУД.10 «Экономика» (89 часов);
 - ОУД.11 «Право» (100 часов);
 - ОУД.12 «Естествознание» (180 часов);
 - ОУД.13 «География» (72 часа);
 - ОУД.14 «Экология» (72 часа);
- ✓ дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся (180 часов):
- УД.01 «История края» или Краеведение » (34 часа);
 - УД.02 «Родной язык или Традиционная культура и этика» (58 часов);
 - УД.03 «Родная литература или Искусство (МХК)» (88 часов).

Профильными учебными дисциплинами являются: Математика; Информатика; Экономика; Право.

При формировании учебного плана часы обязательной учебной нагрузки вариативной части ППКРС использованы в полном объеме. Вариативная часть профессионального образования дает возможность расширения и углубления подготовки, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Общепрофессиональный цикл состоит из десяти дисциплин (632 академических часа):

- ✓ ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» (56 часов)
- ✓ ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» (56 часов);
- ✓ ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» (56 часов);
- ✓ ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» (56 часов);
- ✓ ОП.05 «Основы калькуляции и учета» (40 часов);
- ✓ ОП.06 «Охрана труда» (54 часа);
- ✓ ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (56 часов);
- ✓ ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности» (42 часа);
- ✓ ОП.09 «Физическая культура» (176 часов);
- ✓ ОП.10 «Психология личности и профессиональное самоопределение» (48 часов).

Профессиональный цикл состоит из пяти профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности (952 академических часа):

- ✓ ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» (160 часов);
- ✓ ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» (224 часа);
- ✓ ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» (208 часов);
- ✓ ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» (144 часа);
- ✓ ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» (216 часов).

Формирование вариативной части ППКРС

ППКРС на базе среднего общего образования

На основании решения методического совета техникума (протокол № от ____ 20__ г.) и по согласованию с работодателями часы вариативной части (612 академических часов) распределены в соответствии с учебным планом ПООП:

Общепрофессиональный цикл – 220 часов (СРС – 100 часов):

- на ведение адаптационной дисциплины ОП.10 «Психология личности и профессиональное самоопределение» - 48 часов;
- на увеличение объема часов учебных дисциплин и ведение самостоятельной работы студентов - 172 часа (100 часов):
 - ✓ ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» - на 20 часов (СРС – 8 часов);
 - ✓ ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» - на 20 часов (СРС – 8 часов);
 - ✓ ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» - на 20 часов (СРС – 8 часов);
 - ✓ ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» - на 20 часа (СРС – 8 часов);
 - ✓ ОП.05 «Основы калькуляции и учета» - на 8 часов (СРС – 8 часов);
 - ✓ ОП.06 «Охрана труда» - на 18 часов (СРС – 6 часов);
 - ✓ ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - на 20 часов (СРС – 8 часов);
 - ✓ ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности» - на 6 часов (СРС – 6 часов);
 - ✓ ОП.09 «Физическая культура» - на 40 часов (СРС – 40 часов);

Профессиональный цикл - 392 часа (СРС – 164 часа):

- на увеличение объема часов междисциплинарных курсов для углубления подготовки обучающихся и ведение самостоятельной работы студентов – 392 часа (СРС – 164 часа):
 - ✓МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов – на 8 часов (СРС – 8 часов);
 - ✓МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – на 40 часов (СРС – 16 часов);
 - ✓МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – на 8 часов (СРС – 8 часов);
 - ✓МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – на 82 часа (СРС – 34 часа);
 - ✓МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – на 8 часов (СРС – 8 часов);
 - ✓МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – на 78 часов (СРС – 18 часов).
 - ✓МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – на 8 часов (СРС – 8 часов);
 - ✓МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – на 72 часа (СРС – 24 часа).
 - ✓МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – на 8 часов (СРС – 8 часов);
 - ✓МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – на 80 часов (СРС – 32 часа).

ППКРС на базе основного общего образования.

На основании решения методического совета техникума (протокол № от _____ 20__ г.) и по согласованию с работодателями часы вариативной части (1368 академических часов) распределены в соответствии с учебным планом ПООП:

Общепрофессиональный цикл – 308 часов (СРС – 144 часов):

- на ведение адаптационной дисциплины ОП.10 «Психология личности и профессиональное самоопределение» - 48 часов;
- на увеличение объема часов учебных дисциплин и ведение самостоятельной работы студентов - 260 часов (144 часа):

- ✓ ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» - на 20 часов (СРС – 8 часов);
- ✓ ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» - на 20 часов (СРС – 8 часов);
- ✓ ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» - на 20 часов (СРС – 8 часов);
- ✓ ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» - на 20 часа (СРС – 8 часов);
- ✓ ОП.05 «Основы калькуляции и учета» - на 8 часов (СРС – 8 часов);
- ✓ ОП.06 «Охрана труда» - на 20 часов (СРС – 8 часов);
- ✓ ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - на 8 часов;
- ✓ ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности» - на 8 часов (СРС – 8 часов);
- ✓ ОП.09 «Физическая культура» - на 136 часов (СРС – 88 часов);

Профессиональный цикл - 1060 часа (СРС – 128 часа):

- на увеличение объема часов практик (720 часов – 20 недель);
- на увеличение объема часов междисциплинарных курсов для углубления подготовки обучающихся и ведение самостоятельной работы студентов – 304 часа (СРС – 128 часов):
- ✓МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов – на 8 часов;
- ✓МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – на 48 часов (СРС – 24 часов);
- ✓МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – на 8 часов (СРС – 8 часов);
- ✓МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – на 56 часов (СРС – 24 часов);
- ✓МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – на 8 часов (СРС – 8 часов);
- ✓МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – на 72 часа (СРС – 24 часа).
- ✓МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – на 8 часов (СРС – 8 часов);
- ✓МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – на 40 часов (СРС – 8 часов).
- ✓МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – на 8 часов (СРС – 8 часов);
- ✓МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – на 48 часов (СРС – 16 часов);
- на промежуточную аттестацию – 36 часов.

Учебный год делится на 2 семестра. Каждый семестр завершается промежуточной аттестацией в форме зачёта, дифференцированного зачёта или экзамена.

За весь период обучения студенты сдают:

- при реализации ППКРС на базе среднего общего образования с техническим профилем получаемого профессионального образования – 1 зачет, 21 дифференцированный зачет, 9 экзаменов;
- при реализации ППКРС на базе основного общего образования с техническим профилем получаемого профессионального образования – 6 зачетов, 37 дифференцированных зачетов, 16 экзаменов.

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Промежуточную аттестацию в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, то выделение времени на подготовку к экзамену не планируется и экзамен проводится на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т. ч. для проведения консультаций, предусмотрено не менее 2 дней.

При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика.

Занятия по учебной практике проводятся концентрировано в лаборатории «Учебная кухня ресторана» и лаборатории «Учебный кондитерский цех» техникума, а производственная практика реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, концентрировано.

Производственная практики завершаются дифференцированным зачетом.

Учебный процесс организован следующим образом:

- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- учебные занятия проводятся уроками или группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут;
- формы и процедуры текущего контроля знаний и умений определяются предметными (цикловыми) комиссиями, при этом используется пятибалльная оценка знаний и умений обучающихся;
- количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не более 8 экзаменов в учебном году, количество зачетов – 10, включая дифференцированные зачеты по производственным практикам. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464);
- этапы освоения профессиональных модулей по видам профессиональной деятельности завершаются производственными практиками с дифференцированными зачетами (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464);
- диапазон допустимых значений практикоориентированности для ППКРС лежит в пределах 70%-85% и составляет:
 - ✓ на базе среднего общего образования – 70,6 процентов;
 - ✓ на базе основного общего образования – 73,5 процентов.
- периодичность промежуточной аттестации определена графиком учебного процесса.

Учебный план очной формы получения образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования с нормативным сроком обучения 1 год и 10 месяцев приведен в Приложении 3.

Учебный план очной формы получения образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с нормативным сроком обучения 3 года и 10 месяцев приведен в Приложении 4.

4.2.2 Учебный план очно-заочной формы получения образования

При формировании учебного плана учитывались нормы, рекомендуемые ФГОС и Методическими рекомендациями Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО «По организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» от 20.07.2015 г. № 06-846 для очно-заочной формы обучения:

- начало учебного года начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану;
- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут;
- учебная деятельность обучающихся при очно-заочной форме обучения предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар) и самостоятельную работу;
- учебный план предполагает посещение обучающимися занятий два раза в неделю и систематические аудиторные занятия (лекции, семинары, практические занятия и пр.) в течение всего учебного года;
- наименование дисциплин, междисциплинарных курсов, модулей и их группирование по циклам идентично учебному плану для очного обучения; причем объем часов дисциплин и междисциплинарных курсов составляет 920 академических часов (69,7% от объема часов очной формы обучения при нормативе до 70%);
- распределение вариативная часть идентично учебному плану для очного обучения;
- обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении ППКРС включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей;
- учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы;
- объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении образовательной программы в очно-заочной форме получения образования составляет 8 академических часов в неделю; в эту нагрузку не входит учебная и производственная практика в составе профессиональных модулей и консультации;
- консультации на учебную группу планируются из расчета 4 часа в неделю и отражаются в учебном плане отдельной строкой, а также распределением по дисциплинам и курсам. Общий объем часов на консультации 460 часов;
- по дисциплине «Физическая культура» предусматриваются занятия в объеме 16 часов, которые проводятся как установочные;
- общая продолжительность экзаменационных сессий составляет 3 недели за весь период обучения;
- промежуточная аттестация включает экзамены, дифференцированные зачеты;
- промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины;
- количество экзаменов в учебном году - не более восьми, а количество зачетов–10 (без учета зачетов по физической культуре). В день проведения экзамена не планируются другие виды учебной деятельности;
- практика реализуются в объеме, предусмотренном для очной формы обучения;
- в графике учебного процесса рабочего учебного плана фиксируется только производственная практика в объеме четырех недель, а в разделе «Практика» учебного плана - все виды практики, предусмотренные ФГОС;
- учебные практики реализуется студентом самостоятельно с представлением и последующей защитой отчета в форме собеседования;
- студенты, имеющие стаж работы по профилю специальности (родственной ей) или работающие на должностях, соответствующих получаемой квалификации, освобождаются от прохождения практик кроме производственной практики;
- за весь период обучения студенты сдают при реализации ППКРС очно-заочной формы - 25 дифференцированных зачетов и 8 экзаменов.

Учебный план очно-заочной формы получения образования по профессии 43.01.09

Повар, кондитер на базе среднего общего образования с нормативным сроком обучения 2 года и 10 месяцев приведен в Приложении 5.

4.4. Календарные учебные графики

В календарном учебном графике на весь период обучения указывается последовательность реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарные учебные графики приведены в Приложении 6.

4.5. Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (аннотации)

Дисциплина

«ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу обязательной части ППКРС.

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен:

уметь:

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

знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов;
- микробиология основных пищевых продуктов;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания.

Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК1-10; ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.5.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, часов		
	ОФО		О-ЗФО
	на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования	на базе среднего общего образования
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	56	56	56
<i>Самостоятельная работа</i>	8	8	8
Объём образовательной программы	48	48	32
теоретическое обучение	24	24	18
лабораторные работы	-	-	-
практических занятий	24	24	14
консультации	-	-	16
Итоговая аттестация:	дифференцированный зачет		

Содержание дисциплины

Введение

Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве

Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве

Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления

Раздел 2 Основы физиологии питания

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

Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи

Тема 2.3 Обмен веществ и энергии

Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения

Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве

Тема 3.1 Личная и производственная гигиена

Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям

Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

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

Дисциплина

«ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу обязательной части ППКРС.

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины студент 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;

знать:

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

Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК 1-10; ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.5.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, часов		
	ОФО		О-ЗФО
	на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования	на базе среднего общего образования
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	56	56	56
<i>Самостоятельная работа</i>	8	8	8
Объём образовательной программы	48	48	32
теоретическое обучение	24	24	18
лабораторные работы	-	-	-
практических занятий	24	24	14
консультации	-	-	16
Итоговая аттестация:	дифференцированный зачет		

Содержание дисциплины

Тема 1. Химический состав пищевых продуктов

Тема 2. Классификация продовольственных товаров

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

Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров

Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров

Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов

Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров

Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.

Дисциплина

«ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу обязательной части ППКРС.

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен

уметь:

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

безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;

знать:

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

Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК 1-10; ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.5.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, часов		
	ОФО		О-ЗФО
	на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования	на базе среднего общего образования
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	56	56	56
<i>Самостоятельная работа</i>	8	8	8
Объём образовательной программы	48	48	32
теоретическое обучение	24	24	18
лабораторные работы	-	-	-
практических занятий	24	24	14
консультации	-	-	16
Итоговая аттестация:	дифференцированный зачет		

Содержание дисциплины

Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания

Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания

Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

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

Тема 2.1 Механическое оборудование

Тема 2.2 Тепловое оборудование

Тема 2.3 Холодильное оборудование

Дисциплина

«ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу обязательной части ППКРС.

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен

уметь:

- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;
- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;
- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;
- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным

- персоналом;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
 - защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ;
 - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
 - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
 - правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
 - составить план действия;
 - определять необходимые ресурсы;
 - владеть актуальными методами работы в профессиональной 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 перечне информации;
 - оценивать практическую значимость результатов поиска;
 - оформлять результаты поиска определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
 - выстраивать траектории 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 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
 - использовать современное программное обеспечение понимать 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 объяснить свои действия (текущие и планируемые);
 - писать простые связные 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;

знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;

- способы ресурсосбережения в организации;
- понятие, виды предпринимательства;
- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;
- нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- формы и системы оплаты труда;
- механизм формирования заработной платы;
- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы 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 смежных областях;
- методы работы в профессиональной и смежных 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;
- возможные 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 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 профессиональной направленности основы предпринимательской деятельности;
- основы финансовой грамотности;
- правила разработки бизнес-планов;
- порядок выстраивания презентации;
- виды кредитных банковских продуктов.

Требования к уровню усвоения содержания курса
 В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК1-11.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, часов		
	ОФО		О-ЗФО
	на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования	на базе среднего общего образования
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	56	56	56
<i>Самостоятельная работа</i>	8	8	8
Объём образовательной программы	48	48	32
теоретическое обучение	24	36	24
лабораторные работы	-	-	-
практических занятий	24	12	8
консультации	-	-	16
Итоговая аттестация:	дифференцированный зачет		

Содержание дисциплины

Раздел 1 Экономические и правовые основы производственной деятельности

Тема 1.1 Принципы рыночной экономики

Тема 1.2 Предприятие (организация) как субъект хозяйствования

Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда

Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения

Тема 2.2 Механизм формирования и формы оплаты труда

Дисциплина
«ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу обязательной части ППКРС.

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины студент 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.;

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.

Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:
ОК 1-10; ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.5.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, часов		
	ОФО		О-ЗФО
	на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования	на базе среднего общего образования
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40	40	40
<i>Самостоятельная работа</i>	8	8	9
Объём образовательной программы	32	32	21
теоретическое обучение	16	20	11
лабораторные работы	-	-	-
практических занятий	16	12	10
консультации	-	-	10
Итоговая аттестация:	дифференцированный зачет		

Содержание дисциплины

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета

Тема 2. Ценообразование в общественном питании

Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация

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

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

Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций

Дисциплина «ОХРАНА ТРУДА»

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу обязательной части ППКРС.

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен

уметь:

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

знать:

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

Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК 1-10; ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.5.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, часов		
	ОФО		О-ЗФО
	на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования	на базе среднего общего образования
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	54	56	54
<i>Самостоятельная работа</i>	6	8	6
Объём образовательной программы	48	48	32
теоретическое обучение	24	36	26
лабораторные работы	-	-	-
практических занятий	24	12	6
консультации	-	-	16
Итоговая аттестация:	дифференцированный зачет		

Содержание дисциплины

Введение

Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда

Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда

Тема 1.2 Обеспечение охраны труда

Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях

Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания

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

Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность

Тема 3.1 Электробезопасность

Тема 3.2 Пожарная безопасность

Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию

Дисциплина

«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу обязательной части ППКРС.

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен

уметь:

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;

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;

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;

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;

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.

Письменная речь

- небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков;
- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

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.

Чтение

- извлекать необходимую, интересующую информацию;
- отделять главную информацию от второстепенной;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;

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 уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК1-10; ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.5.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, часов		
	ОФО		О-ЗФО
	на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования	на базе среднего общего образования
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	56	44	56
<i>Самостоятельная работа</i>	8	-	8
Объём образовательной программы	48	44	32
теоретическое обучение	-	-	-
лабораторные работы	-	-	-
практических занятий	48	44	32
консультации	-	-	16
Итоговая аттестация:	дифференцированный зачет		

Содержание дисциплины

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

Дисциплина

«БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу обязательной части ППКРС.

Цели и задачи дисциплины

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и устранения их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

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

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-10; ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.5.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, часов		
	ОФО		О-ЗФО
	на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования	на базе среднего общего образования
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	42	44	42
<i>Самостоятельная работа</i>	6	8	10
Объём образовательной программы	36	36	21
теоретическое обучение	18	18	11
лабораторные работы	-	-	-
практических занятий	18	18	10
консультации	-	-	11
Итоговая аттестация:	дифференцированный зачет		

Содержание дисциплины

Раздел 1. Безопасность и защита человека в чрезвычайных ситуациях.

Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации (ЧС) природного, техногенного и социального характера.

Тема 1.2. Единая государственная система защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях.

Раздел 2. Оказание первой медицинской помощи пострадавшим.

Тема 2.1. Первой медицинской помощи пострадавшим.

Раздел 3. Основы обороны государства.

Тема 3.1. Основы обороны государства.

Тема 3.2. Военная служба особый вид Федеральной государственной службы.

Тема 3.3. Основы военно-патриотического воспитания.

Дисциплина « ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА »

Цели и задачи раздела

В результате освоения раздела студент должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни цели и задачи автоматизации производства;

Требования к уровню усвоения содержания модуля

В результате освоения профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК 1- 10.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, часов		
	ОФО		О-ЗФО
	на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования	на базе среднего общего образования
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	80	176	80
<i>Самостоятельная работа</i>	40	88	56
Объём образовательной программы	40	88	16
теоретическое обучение	-	-	16
лабораторные работы	-	-	-
практических занятий	40	88	-
консультации	-	-	8
Итоговая аттестация:	дифференцированный зачет		

Содержание дисциплины

Раздел 1. Спортивные игры.

Тема 1.1. Техника и тактика игры волейбол.

Тема 1.2. Техника и тактика игры баскетбол.

Раздел 2. Силовая подготовка.

Тема 2.1. Специальные силовые упражнения.

Раздел 3. Гимнастика.

Тема 3.1. Специальные гимнастические упражнения.

Раздел 4. Легкая атлетика.

Тема 4.1. Техника спринтерского бега.

Тема 4.2. Техника длительного бега.

Тема 4.3. Техника прыжка в длину с разбега.

Тема 4.4. Техника метания в цель и на дальность.

Дисциплина «ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ»

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу вариативной части ППКРС.

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;
- использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;
- на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;
- планировать и составлять временную перспективу своего будущего;
- успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения;
- простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;
- современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией

- требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;
- основные принципы и технологии выбора профессии;
- методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.

Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:
ОК1-7.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, часов		
	ОФО		О-ЗФО
	на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования	на базе среднего общего образования
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	48	48	48
<i>Самостоятельная работа</i>	-	-	16
Объём образовательной программы	48	48	21
теоретическое обучение	48	48	21
лабораторные работы	-	-	-
практических занятий	-	-	-
консультации	-	-	11
Итоговая аттестация:	дифференцированный зачет		

Содержание дисциплины

Тема 1. Психология профессиональной деятельности. Сущность профессионального самоопределения.

Тема 2. Проблемы выбора. Профессиональная непригодность.

Тема 3. Технология выбора профессии. Правильные ориентиры.

Тема 4. Личностные регуляторы выбора профессии. Понятие о личности, ее структуре.

Тема 5. Психические процессы и волевая регуляция деятельности человека.

Тема 6. Характер, темперамент и направленность личности.

Тема 7. Познание задатков и способностей.

Тема 8. Самопознание. Самовоспитание личности.

Тема 9. Профессиональное самоопределение на разных стадиях возрастного развития человека. Особенности юношеского периода.

Тема 10. Профессия, специальность, специализация. Основные классификации профессий
Программы учебных дисциплин представлены в Приложении 7.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ

Профессиональный модуль ПМ.01

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

Обучение данному профессиональному модулю включает в себя изучение двух междисциплинарных курсов:

- МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов;
- МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами 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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.;

- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья;
- ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Цели и задачи профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

Требования к уровню усвоения содержания модуля

В результате освоения профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК 1- 10; ПК 1.1-1.4.

**Виды учебной работы и объём учебных часов по профессиональному модулю
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Вид учебной работы	Объём, часов		
	ОФО		О-ЗФО
	на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования	на базе среднего общего образования
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	296	484	296
<i>Самостоятельная работа</i>	24	24	20
Объём образовательной программы	128	136	88
теоретическое обучение	56	70	44
лабораторные работы	72	66	44
практических занятий	-	-	-
Учебная практика	72	108	120
Производственная практика	72	216	24
консультации	-	-	44
Итоговая аттестация:	экзамен (квалификационный)		

**Виды учебной работы и объём учебных часов по междисциплинарному курсу
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения
кулинарных полуфабрикатов**

Вид учебной работы	Объём, часов		
	ОФО		О-ЗФО
	на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования	на базе среднего общего образования
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40	40	40
<i>Самостоятельная работа</i>	8	-	4
Объём образовательной программы	32	40	24
теоретическое обучение	14	22	12
лабораторные работы	18	18	12
практических занятий	-	-	-
консультации	-	-	12
Итоговая аттестация:	комплексный экзамен	экзамен	комплексный дифференцированный зачет

**Виды учебной работы и объём учебных часов по междисциплинарному курсу
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных
полуфабрикатов**

Вид учебной работы	Объём, часов		
	ОФО		О-ЗФО
	на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования	на базе среднего общего образования
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	112	120	112
<i>Самостоятельная работа</i>	16	24	16
Объём образовательной программы	96	96	64
теоретическое обучение	42	48	32
лабораторные работы	54	48	32
практических занятий	-	-	-
консультации	-	-	32
Итоговая аттестация:	комплексный экзамен	экзамен	комплексный дифференцированный зачет

Содержание профессионального модуля

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

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

кулинарных полуфабрикатов

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

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

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

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

Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов

Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика

Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

Учебная практика ПМ 01

Виды работ:

1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.
2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.
3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).
4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).
7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.

10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.
16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.

Производственная практика ПМ 01

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования.
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.

Профессиональный модуль ПМ.02

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

Обучение данному профессиональному модулю включает в себя изучение двух междисциплинарных курсов:

- МДК.02.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»;
- МДК.02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок».

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение

студентами 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 бульонов, отваров разнообразного ассортимента;
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента;
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента;
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Цели и задачи профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ЗНАТЬ:

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

Требования к уровню усвоения содержания модуля

В результате усвоения профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК 1- 10, ПК 2.1-2.8.

Виды учебной работы и объём учебных часов по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Вид учебной работы	Объём, часов		
	ОФО		О-ЗФО
	на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования	на базе среднего общего образования
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	646	800	646
<i>Самостоятельная работа</i>	42	32	7
Объём образовательной программы	208	192	162
теоретическое обучение	80	96	48
лабораторные работы	128	96	114
практических занятий	-	-	-
Учебная практика	144	216	372
Производственная практика	252	360	24
консультации	-	-	81
Итоговая аттестация:	экзамен (квалификационный)		

Виды учебной работы и объём учебных часов по междисциплинарному курсу МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Вид учебной работы	Объём, часов		
	ОФО		О-ЗФО
	на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования	на базе среднего общего образования
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40	40	40
<i>Самостоятельная работа</i>	8	8	4
Объём образовательной программы	32	32	24
теоретическое обучение	16	16	12
лабораторные работы	16	16	12
практических занятий	-	-	-
консультации	-	-	12
Итоговая аттестация:	комплексный дифференцированный зачет	экзамен	дифференцированный зачет

**Виды учебной работы и объём учебных часов по междисциплинарному курсу
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

Вид учебной работы	Объём, часов		
	ОФО		О-ЗФО
	на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования	на базе среднего общего образования
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	210	184	210
<i>Самостоятельная работа</i>	34	24	3
Объём образовательной программы	176	160	138
теоретическое обучение	64	80	36
лабораторные работы	112	80	102
практических занятий	-	-	-
консультации	-	-	69
Итоговая аттестация:	экзамен	экзамен	экзамен

Содержание профессионального модуля

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Учебная практика по ПМ.02

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02

Виды работ :

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

Профессиональный модуль ПМ.03
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА»

Обучение данному профессиональному модулю включает в себя изучение двух междисциплинарных курсов:

- МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами 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.

Цели и задачи профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

Требования к уровню усвоения содержания модуля

В результате освоения профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК 1- 10, ПК 3.1-3.6.

**Виды учебной работы и объём учебных часов по профессиональному модулю
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Вид учебной работы	Объём, часов		
	ОФО		О-ЗФО
	на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования	на базе среднего общего образования
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	394	460	394
<i>Самостоятельная работа</i>	26	32	7
Объём образовательной программы	188	176	138
теоретическое обучение	74	94	48
лабораторные работы	114	82	90
практических занятий	-	-	-
Учебная практика	72	108	156
Производственная практика	108	144	24
консультации	-	-	69
Итоговая аттестация:	экзамен (квалификационный)		

**Виды учебной работы и объём учебных часов по междисциплинарному курсу
03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

Вид учебной работы	Объём, часов		
	ОФО		О-ЗФО
	на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования	на базе среднего общего образования
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40	40	40
<i>Самостоятельная работа</i>	8	8	4
Объём образовательной программы	32	32	24
теоретическое обучение	22	22	12
лабораторные работы	10	10	12
практических занятий	-	-	-
консультации	-	-	12
Итоговая аттестация:	комплексный дифференцированный зачет	экзамен	дифференцированный зачет

**Виды учебной работы и объём учебных часов по междисциплинарному курсу
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

Вид учебной работы	Объём, часов		
	ОФО		О-ЗФО
	на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования	на базе среднего общего образования
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	174	168	174
<i>Самостоятельная работа</i>	18	24	3
Объём образовательной программы	156	144	114
теоретическое обучение	52	72	36
лабораторные работы	104	72	78
практических занятий	-	-	-
консультации	-	-	57
Итоговая аттестация:	экзамен	экзамен	экзамен

Содержание профессионального модуля

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

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

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения

холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

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

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

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

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

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

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

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

Учебная практика по ПМ.03

Виды работ:

1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.
2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.
3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.
4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.
5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03

Виды работ:

1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.
2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.
3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями

4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.
5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.
6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.
7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.

Профессиональный модуль ПМ.04
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

Обучение данному профессиональному модулю включает в себя изучение двух междисциплинарных курсов:

- МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков;
- МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами профессиональных компетенций:

- 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.

Цели и задачи профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

Требования к уровню усвоения содержания модуля

В результате освоения профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК 1- 10, ПК 4.1-4.5.

Виды учебной работы и объём учебных часов по профессиональному модулю ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Вид учебной работы	Объём, часов		
	ОФО		О-ЗФО
	на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования	на базе среднего общего образования
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	320	468	320
Самостоятельная работа	32	16	17
Объём образовательной программы	144	128	99
теоретическое обучение	60	72	48
лабораторные работы	84	56	51
практических занятий	-	-	-
Учебная практика	72	144	120
Производственная практика	72	180	24
консультации	-	-	60
Итоговая аттестация:	экзамен (квалификационный)		

**Виды учебной работы и объём учебных часов по междисциплинарному курсу
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и
холодных сладких блюд, десертов, напитков**

Вид учебной работы	Объём, часов		
	ОФО		О-ЗФО
	на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования	на базе среднего общего образования
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40	40	40
<i>Самостоятельная работа</i>	8	8	4
Объём образовательной программы	32	32	24
теоретическое обучение	24	24	12
лабораторные работы	8	8	12
практических занятий	-	-	-
консультации	-	-	12
Итоговая аттестация:	комплексный дифференцированный зачет	дифференцированный зачет	дифференцированный зачет

**Виды учебной работы и объём учебных часов по междисциплинарному курсу
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных
сладких блюд, десертов, напитков**

Вид учебной работы	Объём, часов		
	ОФО		О-ЗФО
	на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования	на базе среднего общего образования
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	136	104	136
<i>Самостоятельная работа</i>	24	8	13
Объём образовательной программы	112	96	75
теоретическое обучение	36	48	36
лабораторные работы	76	48	39
практических занятий	-	-	-
консультации	-	-	48
Итоговая аттестация:	комплексный дифференцированный зачет	дифференцированный зачет	дифференцированный зачет

Содержание профессионального модуля

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

Учебная практика по ПМ.04

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.
11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания

18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.
19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.
22. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04

Виды работ:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

Профессиональный модуль ПМ.05
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

Обучение данному профессиональному модулю включает в себя изучение двух междисциплинарных курсов:

- МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами профессиональных компетенций:

- 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.

Цели и задачи профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и

- правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
 - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
 - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
 - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

Требования к уровню усвоения содержания модуля

В результате освоения профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК 1- 10, ПК 5.1-5.6.

Виды учебной работы и объём учебных часов по профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Вид учебной работы	Объём, часов		
	ОФО		О-ЗФО
	на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования	на базе среднего общего образования
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	608	684	608
<i>Самостоятельная работа</i>	40	24	16
Объём образовательной программы	208	192	162
теоретическое обучение	90	102	48
лабораторные работы	118	90	114
практических занятий	-	-	-
Учебная практика	144	216	312
Производственная практика	216	252	24
консультации	-	-	70
Итоговая аттестация:	экзамен (квалификационный)		

Виды учебной работы и объём учебных часов по междисциплинарному курсу МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Вид учебной работы	Объём, часов		
	ОФО		О-ЗФО
	на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования	на базе среднего общего образования
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40	40	40
<i>Самостоятельная работа</i>	8	8	4
Объём образовательной программы	32	32	24
теоретическое обучение	22	22	12
лабораторные работы	10	10	12
практических занятий	-	-	-
консультации	-	-	12
Итоговая аттестация:	комплексный экзамен	дифференцированный зачет	дифференцированный зачет

**Виды учебной работы и объём учебных часов по междисциплинарному курсу
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий**

Вид учебной работы	Объём, часов		
	ОФО		О-ЗФО
	на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования	на базе среднего общего образования
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	208	176	208
<i>Самостоятельная работа</i>	32	16	12
Объём образовательной программы	176	160	138
теоретическое обучение	68	80	36
лабораторные работы	108	80	102
практических занятий	-	-	-
консультации	-	-	58
Итоговая аттестация:	комплексный экзамен	экзамен	дифференцированный зачет

Содержание профессионального модуля

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

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

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

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

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

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

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов

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

Тема 2.3. Приготовление глазури

Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов

Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана

Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки

Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства

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

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий

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

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

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

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста

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

ассортимента

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

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных

Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов

Учебная практика по ПМ.05

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05

Виды работ:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

Программы профессиональных модулей представлены в Приложении 8.

4.6. Учебные и производственные практики

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер раздел ППКРС учебная практика и производственная практика являются обязательными и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика реализуется в мастерских техникума и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело».

Учебная практика проводится с использованием кадрового и методического потенциала цикловой комиссии и реализуется концентрировано.

Задачей учебной практики является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании представленных отчетов.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области, проводится концентрировано.

Таблица 7 Практика (очное обучение на базе среднего общего образования)

№	Профессиональный модуль, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Условия реализации	Семестр	Длительность
1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Учебная	Концентрировано	1	2 недели
		Производственная	Концентрировано	1	2 недели
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная	Концентрировано	2	4 недели
		Производственная	Концентрировано	2,3	7 недель
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная	Концентрировано	2	2 недели
		Производственная	Концентрировано	3	3 недели
4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Учебная	Концентрировано	3	2 недели
		Производственная	Концентрировано	3	2 недели
5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Учебная	Концентрировано	4	4 недели
		Производственная	Концентрировано	4	6 недель
Всего					34 недели

Таблица 8 Практика (очное обучение на базе основного общего образования)

№	Профессиональный модуль, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Условия реализации	Семестр	Длительность в неделях
1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Учебная	Концентрировано	4	3 недели
		Производственная	Концентрировано	4	6 недель
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная	Концентрировано	5	6 недель
		Производственная	Концентрировано	5	10 недель
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная	Концентрировано	6	3 недели
		Производственная	Концентрировано	6	4 недели
4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Учебная	Концентрировано	7	4 недели
		Производственная	Концентрировано	7	5 недели
5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Учебная	Концентрировано	8	6 недель
		Производственная	Концентрировано	8	7 недель
Всего					54 недели

Таблица 9 Практика (очно- заочное обучение на базе среднего общего образования)

№	Профессиональный модуль, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Условия реализации	Семестр	Длительность
1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Учебная	Концентрировано	1,2	120 часов
		Производственная	Концентрировано	2	24 часа
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная	Концентрировано	2,3	372 часа
		Производственная	Концентрировано	4	24 часа
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная	Концентрировано	3,4	156 часов
		Производственная	Концентрировано	4	24 часа
4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Учебная	Концентрировано	4,5,6	120 часов
		Производственная	Концентрировано	6	24 часа
5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Учебная	Концентрировано	4,5,6	312 часов
		Производственная	Концентрировано	6	48 часов
Всего					1224 часа (34 недели)

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными

компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Задачей производственной практики является закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании представленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.

Программы практик представлены в Приложении 9.

5. Контроль и оценка результатов освоения ППКРС

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

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

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения самостоятельной работы обучающимися или в режиме тестирования в целях получения информации:

- о выполнении студентами требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- о формировании действия с должной мерой обобщения, освоения учебного материала.

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для её корректировки её содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация проводится сконцентрировано в рамках календарной недели в соответствии с календарным учебным графиком и включает зачет, дифференцированный зачет, экзамен.

При освоении программ профессиональных модулей формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен (квалификационный) (демонстрационный экзамен по профессиональному модулю) - проверка сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенного в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» ФГОС. Квалификационный экзамен проставляется после освоения обучающимся компетенций при изучении теоретического материала по модулю и прохождения практик. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Демонстрационный экзамен по профессиональному модулю должен обеспечивать проверку сформированности всех компетенций, осваиваемых в рамках данного модуля. В состав экзаменационной комиссии демонстрационного экзамена по модулю обязательно включаются представители работодателей.

При освоении программ междисциплинарных курсов (МДК) в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по МДК является экзамен или дифзачет.

5.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ (текущая и промежуточная аттестация)

создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС созданы фонды оценочных средств, включающие:

- контрольные измерительные материалы по учебным дисциплинам ППКРС;
- комплекты контрольно-оценочных средств по профессиональным модулям ППКРС

Содержание и формы проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Фонды оценочных средств представлены в Приложении 10.

5.3. Требования к выпускным квалификационным работам

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Задания для демонстрационной части проектируют с учетом требований стандартов WorldSkills.

Типовые задания в примерной программе предназначены для обеспечения единых требований к ГИА, основываются на международных практиках оценки успешности освоения программ профессионального образования по конкретной профессии и проходят экспертную оценку в УМО.

Для государственной итоговой аттестации по программе, на основе типовых заданий (приложение), техникумом разрабатываются задания для демонстрационного экзамена. Задания, разработанные техникумом, утверждаются директором после предварительного положительного заключения работодателей.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется положением, утвержденным директором техникума. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, характеристики с мест прохождения практики. Программа государственной итоговой аттестации представлена в Приложении 11.

6. Ресурсное обеспечение реализации ППКРС

6.1 Кадровое обеспечение

Реализация образовательной программы обеспечена руководящими и педагогическими работниками техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности³³ Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), указанной в пункте 1.5

ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н. Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности «33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)», не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

ППКРС должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Самостоятельная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную университета.

Реализация ППКРС обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС.

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

Библиотечный фонд института обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

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

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных ППКРС, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений.

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал

Техникум, реализующий ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ППКРС перечень материально-технического обеспечения приведен в ФГОС и ПООП, включает в себя:

Оснащение лаборатории «Учебная кухня ресторана»

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование, включающее:
 - ✓ Весы настольные электронные;
 - ✓ Пароконвектомат;
 - ✓ Конвекционная печь или жарочный шкаф;
 - ✓ Микроволновая печь;
 - ✓ Расстоечный шкаф;
 - ✓ Плита электрическая;
 - ✓ Фритюрница;
 - ✓ Электрогриль (жарочная поверхность);
 - ✓ Шкаф холодильный;
 - ✓ Шкаф морозильный;
 - ✓ Шкаф шоковой заморозки;
 - ✓ Льдогенератор;
 - ✓ Тестораскаточная машина;
 - ✓ Планетарный миксер;
 - ✓ Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
 - ✓ Мясорубка;
 - ✓ Овощерезка или процессор кухонный;
 - ✓ Слайсер;
 - ✓ Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
 - ✓ Миксер для коктейлей;

- ✓ Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- ✓ Машина для вакуумной упаковки;
- ✓ Кофемашина с капучинатором;
- ✓ Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- ✓ Кофемолка;
- ✓ Газовая горелка (для карамелизации);
- ✓ Набор инструментов для карвинга;
- ✓ Овоскоп;
- ✓ Нитраттестер;
- ✓ Машина посудомоечная;
- ✓ Стол производственный с моечной ванной;
- ✓ Стеллаж передвижной;
- ✓ Моечная ванна двухсекционная.

Оснащение лаборатории «Учебный кондитерский цех»

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование, включающее:
 - ✓ Весы настольные электронные
 - ✓ Конвекционная печь
 - ✓ Микроволновая печь
 - ✓ Подовая печь (для пиццы)
 - ✓ Расстоечный шкаф
 - ✓ Плита электрическая
 - ✓ Шкаф холодильный
 - ✓ Шкаф морозильный
 - ✓ Шкаф шоковой заморозки
 - ✓ Льдогенератор
 - ✓ Фризер
 - ✓ Тестораскаточная машина (настольная)
 - ✓ Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
 - ✓ Тестомесильная машина (настольная)
 - ✓ Миксер (погружной)
 - ✓ Мясорубка
 - ✓ Куттер или процессор кухонный
 - ✓ Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
 - ✓ Пресс для пиццы
 - ✓ Лампа для карамели
 - ✓ Аппарат для темперирования шоколада
 - ✓ Газовая горелка (для карамелизации)
 - ✓ Термометр инфракрасный
 - ✓ Термометр со щупом
 - ✓ Овоскоп
 - ✓ Машина для вакуумной упаковки
 - ✓ Производственный стол с моечной ванной
 - ✓ Производственный стол с деревянным покрытием
 - ✓ Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
 - ✓ Моечная ванна (двухсекционная)
 - ✓ Стеллаж передвижной

Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)

Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

6.4. Базы практики

Базы практик обеспечивает прохождение практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом. Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских и лабораториях университета. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Места производственной практики должны обеспечивать выполнение видов профессиональной деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования под руководством высококвалифицированных специалистов-наставников. Оборудование и техническое оснащение рабочих мест производственной практики на предприятиях соответствует содержанию деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Основными базами практики студентов профессии 43.01.09 Повар, кондитер являются организации общественного питания Чеченской Республики, с которыми у техникума оформлены договорные отношения.