Государственное бюджетное специальное учебно-воспитательное профессиональное образовательное учреждение
«Специальное профессиональное училище открытого типа»

Рассмотрено	Согласовано	Утверждаю
на заседании МС	Генеральный директор	Директор СпецПУ
Протокол № 6	ООО «ПРОФИТ»	_____ В.Л.Кудаков
Председатель	_____ З.Ф.Баева	30.03.23г
_____ Хетагурова З.Я	28.03.23г	

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар, кондитер
Форма обучения: очная
Нормативный срок освоения :
3 года 10.мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

с.Михайловское

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) по подготовке квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09. Повар, кондитер разработана в Государственном бюджетном специальном учебно-воспитательном профессиональном образовательном учреждении «Специальное профессиональное училище открытого типа»

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное специальное учебно-воспитательное профессиональное образовательное учреждение «Специальное профессиональное училище открытого типа»

Разработчики:
1. Мамукаева Тамара Петровна – заместитель директора по учебно-производственной работе
2.Цомартова Лариса Изатбековна - мастер производственного обучения
3.Мостиева Земфира Магометовна –мастер производственного обучения

Содержание

№ п/п	Наименование раздела	№ стр.
1	Общие положения	4
2	Характеристика подготовки по профессии	5
3	Требования к структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих	6
4	Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих	7
5	Требования к условиям реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих	10
6	Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих	12
7	Аннотации программ учебных дисциплин	14
8	Аннотации программ профессиональных модулей	25

Раздел 1. Общие положения

1.1.Настоящая основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) по подготовке квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 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 декабря2016 года No1569. (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22декабря 2016 года, регистрационный No 44898) (далее – ФГОС СПО).

ОПОП ППКРС представляет собой совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для профессиональной образовательной организации, разработанных и утвержденных училищем с учетом требований регионального рынка труда.

1.2. Право на реализацию программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер имеет образовательная организация при наличии соответствующей лицензии на осуществление образовательной деятельности.

Возможна сетевая форма реализации программы подготовки квалифицированных рабочих ,служащих с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций. В реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с использованием сетевой формы наряду с образовательными организациями также могут участвовать медицинские организации, организации культуры, физкультурно-спортивные и иные организации, обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Нормативная основа разработки ООП ППКРС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. No273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Минпросвещения России от 13.10.2023 N 767 "О внесении изменений в Порядок приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 2 сентября 2020 г. N 457" (Зарегистрировано в Минюсте России 15.11.2023 N 75961)
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778);
- Приказ Минпросвещения России от 12.05.2021 N 241 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных общеобразовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных общеобразовательных программ" (Зарегистрировано в Минюсте России 16.06.2021 N 63889);
- Приказ Минпросвещения России от 8 ноября 2021 г. N 800 « Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311, от 19.01.2023 N 37;

-Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. No 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2016г регистрационный No 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. No 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный №39023);
– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. No 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный No 38940);
-Устав ГБСУВПОУ «Специальное профессиональное училище открытого типа»
1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:
В настоящей ОПОП ППКРС используются следующие сокращения:
СПО - среднее профессиональное образование;
ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
ППКРС - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;
ОК - общая компетенция;
ПК - профессиональная компетенция;
ПМ - профессиональный модуль;
МДК - междисциплинарный курс;
УП – учебная практика;
ПП – производственная практика;
ПА – промежуточная аттестация;
ГИА - Государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Характеристика подготовки

2.1. Получение СПО по ОПОП ППКРС допускается только в образовательной организации.
2.2. Сроки получения СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице
Таблица 1.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование профессии/специальности	Срок получения СПО по ППКРС базовой подготовки в очной форме
среднее общее образование	43.01.09 Повар, кондитер	1 год 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

Раздел 3. Требования к структуре

3.1. ОПОП (ППКРС) предусматривает изучение следующих учебных циклов:
-общепрофессионального;
-профессионального
и разделов:
- физическая культура;
- учебная практика;
-производственная практика;
-промежуточная аттестация;
-государственная итоговая аттестация.
3.2. Обязательная часть ОПОП (ППКРС) по учебным циклам составляет 80 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение.
Вариативная часть составляет 20 процентов от общего объема времени.
Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин:
ОП.01.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве -62 часов.
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров -82 часов.
ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места - 62 часов;
ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности - 50 часов;
ОП.05. Безопасность жизнедеятельности -56 часов;
ОП.06. Основы калькуляции и учета -62 часов;
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности -62 часа
ОП. 08 Физическая культура -60 часов
ОП.09. Охрана труда -60 часа;
ОП.10 Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания - 62 часов;
ОП.11. Основы финансовой грамотности - 50 часов

Профессиональный учебный цикл
(профессиональные модули):

ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента-(484) МДК-01.01-37часов; МДК.01.02-79 часов; УП 144 -часа; ПП-216 часов;
ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента- (664 часа) МДК.02.01-37 ч.; МДК-02.02-95 ч . УП- 144часов; ПП-360 часов.
ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента- (644) МДК.03.01-37 часов; МДК.03.02-95 часа; УП-108 часов; ПП-108 часов.
ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента- (530 часа); МДК.04.01-37ч. МДК.04.02-42 часов; УП-144 часов; ПП- 288 часов.
ПМ.05.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных изделий разнообразного ассортимента- (726 часов) МДК.05.01 -37 часов; МДК.05.02-95; УП-144; ПП- 432 часов.
ПМ.06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд осетинской кухни-

(740.) МДК.06.01-72ч.; МДК.06.02 -108; УП -180; ПП- 300 часов.
В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов.
При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится учебная и производственная практика.
3.3. Срок получения СПО по ОПОП (ППКРС) базовой подготовки по очной форме обучения составляет 199 недель, в том числе:

Таблица 3

Общеобразовательный цикл	5904часа/недели
Обучение по учебным циклам	104 недели
Учебная практика	24 недели
Производственная практика	27 недель
Промежуточная аттестация	7 недель
Государственная итоговая аттестация	2 недели
Каникулы	35 недель
Итого:	199 недель

Раздел 4. Результаты освоения

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

4.2. Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

4.3. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:
4.3.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.
4.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

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

4.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

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

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

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

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

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

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

4.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

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

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

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

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

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

4.4.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

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

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

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

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

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

4.4.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания

4.4.7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации осетинских национальных блюд

ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК.6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов и соусов осетинской национальной кухни
ПК.6.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента осетинской национальной кухни
ПК.6.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, молока разнообразного ассортимента
ПК 6.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 6.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 6.7. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и осетинских пирогов с различными начинкам

Раздел 5. Условия реализации

5.1. Перед началом разработки ОПОП ППКРС была определена специфика с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.
Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание программы.
В рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;
обеспечивается эффективная самостоятельная работа обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;
предоставлена возможность обучающимся участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;
созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;
предусмотрены при реализации компетентностного подхода использования в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

5.2. При реализации ОПОП ППКРС обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".
5.3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки по освоению ППКРС и консультации.
5.4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки по очной форме обучения составляет36 академических часов в неделю.
5.5. Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.
5.6. По дисциплине "Физическая культура" предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм в неаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).
5.7. Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС. В этом случае ППКРС, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии СПО.
5.8.. Консультации для обучающихся по очной и очно -заочной формам обучения предусматриваются образовательной организацией 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. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются училищем.
5.9. Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная.
Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.
Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются по каждому виду практики.
Производственная практика проводится в следующих организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся
5.10. Реализация ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер обеспечена педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны имеют на 1 – 2разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.11. ППКРС обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС.
Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.
Реализация ППКРС обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечен доступом к сети Интернет.
Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу(включая электронные базы периодических изданий).
5.12 ГБСУВПОУ «Специальное профессиональное училище открытого типа» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации.
Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.
Реализация ППКРС обеспечивает выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Раздел 6. Результаты освоения программы

6.1. Оценка качества освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает :текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.
6.2. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.
6.3. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.
Разработаны фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.
Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам)кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в

качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

6.4. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны и утверждены училищем.

6.5. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

6.6. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей;

Предусмотрен демонстрационный экзамен .

Раздел 7. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин

ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.
(ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер).

Рабочая программа дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены разработана на основании ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, которая является частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и соответствующих профессиональных и общих компетенций:

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК01-ОК.09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	Использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; -обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ.	Основные виды микробов; роль микробов в жизни человека; назначение диетического (лечебного) питания, характеристика диет; методики составления рационов питания; санитария и гигиена в общественном питании. – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; -правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

Объем образовательной нагрузки обучающегося: 62 часа.

Промежуточная аттестация - дифференцированный зачёт.

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Дисциплина«Основы товароведения продовольственных товаров» входит в общепрофессиональный цикл

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	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	-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.

Объем образовательной нагрузки обучающегося - 82 часа.

Промежуточная аттестация - дифференцированный зачёт.

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» входит в общепрофессиональный цикл.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.11.4, ПК 2.12.8, ПК 3.13.6, ПК 4.14.5, ПК 5.15.5	-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.	--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

Объем образовательной нагрузки обучающегося: 62 часа**.**
Промежуточная аттестация –дифференцированный зачет.

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 04 Экономические и правовые основы производственной деятельности является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**.**
Дисциплина «Экономические и правовые основы производственной деятельности»входит в общепрофессиональный цикл.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК01-ОК.08, ОК 11 ПК 1.2- 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; -применять экономические и правовые знания в конкретных - производственных ситуациях; -защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.	Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности, в том числе профессиональной сфере Организационно-правовые формы юридических лиц Основы трудового права Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности Порядок заключения трудового договора и основания его прекращения Правила оплаты труда Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения Право социальной защиты граждан Понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника. Виды административных правонарушений и административной ответственности Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров Законодательные акты и нормативные документы, регулирующие правоотношения в профессиональной деятельности.

Объем образовательной нагрузки обучающегося: 50 часов.

Промежуточная аттестация - дифференцированный зачёт

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности является частью программы подготовки рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии43.01.09 Повар, кондитер**.**

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в общепрофессиональный цикл.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код	Умения	Знания
ОК 01.11.	- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций: предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;- применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них; родственные полученной специальности;- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;----оказывать первую помощь пострадавшим.	- 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 специальностям СПО; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Объем образовательной нагрузки обучающегося: 72 часа. Промежуточная аттестация- дифференцированный зачёт

ОП.06 Основы калькуляции и учета

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 06 Основы калькуляции и учетаявляется частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Дисциплина «Основы калькуляции и учета» входит в общепрофессиональный цикл.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК01-ОК-11 ПК 1.2- 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; составлять товарный отчет за день; определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; участвовать в проведении инвентаризации .	Предмета и методы бухгалтерского учета; понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие; калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; правила документального оформления движения материальных ценностей; источники поступления продуктов и тары; методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; понятие материальной ответственности, документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей.

Объем образовательной нагрузки обучающегося: 62 часа

Промежуточная аттестация - дифференцированный зачёт.

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности является частью программы подготовки рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» **входит в** общепрофессиональный цикл

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код	Умения	Знания
ОК.01-ОК-11	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	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

Объем образовательной нагрузки обучающегося**:** 62 часа.
Промежуточная аттестация- дифференцированный зачёт.

ОП. 09 Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 09 Физическая культура является частью программы подготовки рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**.**
Дисциплина «Физическая культура» входит в общепрофессиональный цикл.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 06 ОК 08	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии (специальности)	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности. Средства профилактики перенапряжения

Объем образовательной нагрузки обучающегося: 60 часов**.**
Промежуточная аттестация- дифференцированный зачёт

ОП.09 Охрана труда

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 06 Охрана труда является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Дисциплина «Охрана труда»входит в общепрофессиональный цикл.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК01-ОК-10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК4.1 ПК 5.1	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 травм безопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников, -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.	- 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; -порядок и периодичность инструктирования персонала; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

Объем образовательной нагрузки обучающегося: 60 часов.

Промежуточная аттестация - дифференцированный зачёт.

ОП 10.Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, и кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном обучении (в программах профессиональной подготовки,

переподготовки, повышения квалификации).

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**:** входит в общепрофессиональный цикл.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**:**

Код	Умения	Знания
ОК 01, ОК 04 ОК 09, ОК 11 ПК 1.1, ПК 1.3,ПК. 1.4, ПК.6.4 ПК..6.3	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. . Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. . Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. -Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. - Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. -Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. -Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Объем образовательной нагрузки обучающегося: 62 часа

Промежуточная аттестация - дифференцированный зачёт.

ОП.11 Основы финансовой грамотности

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.03.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.03.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общей компетенции ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09-11	Применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; -сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; -грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; -применять знания о депозите, управлять рисками при депозите; - применять знания о кредите при сравнении и выборе кредитных предложений; - применять полученные знания о страховании в повседневной жизни, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности; -применять полученные знания для определения экономически рационального поведения; - оценивать и принимать ответственность за финансовые решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.	- структуру семейного бюджета и экономику семьи; - понятие депозита, роль депозита в личном финансовом плане; -понятие кредита, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане; - сущность кредитования, виды кредитов и условия их оформления; - расчетно-кассовые операции, виды платежных средств; сущность пенсионного обеспечения, виды пенсий - виды налогов для физических лиц, налоговые вычеты; -инструменты инвестирования для физических лиц; -виды ценных бумаг; - правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг; признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.

Объем образовательной нагрузки обучающегося – 50 часов
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет

Раздел 8. Аннотации рабочих программ профессиональных модулей

1.ПМ 01. *Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента(ФГОС СПО профессии 43.01.09. Повар, кондитер).*

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана на основании ФГОС 43.01.09. Повар, кондитер, которая включает в себя

МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов;

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов,

учебную и производственную практику является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в части освоения основного вида профессиональной деятельности (далее – ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК.0 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.0 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.0 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.0 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.0 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.0 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК.0 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.0 9	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, 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

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 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.

Профессиональный модуль 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента обеспечивает глубокую профессиональную подготовку обучающихся, тесно связан с такими дисциплинами, как: «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Основы калькуляции и учёта», «Охрана труда».

Программа профессионального модуля предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельные работы обучающихся.

Программой профессионального модуля предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости, промежуточной контроль, итоговый контроль в форме демонстрационного экзамена.

2.ПМ 02.*Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента(ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер).*

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основании ФГОС 43.01.09. Повар, кондитер, которая включает в себя МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента и МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, учебную и производственную практику является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в части освоения основного вида профессиональной деятельности (далее – ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК.0 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.0 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.0 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.0 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.0 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.0 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК.0 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.0 9	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранномязыке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.9	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Обучающийся в ходе обучения должен

иметь

практический опыт по 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. освоения профессионального модуля должен:

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, пищевыхпродуктов, 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.

Профессиональный модуль 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента обеспечивает глубокую профессиональную подготовку обучающихся. Он тесно связан с такими дисциплинами, как: «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Основы калькуляции и учёта», «Охрана труда».

Программа профессионального модуля предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельные работы обучающихся.

Программой профессионального модуля предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости, промежуточной контроль, итоговый контроль в форме демонстрационного экзамена.

3.ПМ 03. *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента(ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер).*

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основании ФГОС 43.01.09. Повар, кондитер, которая включает в себя МДК. 03.01.

Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента и МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок учебную и производственную практику является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в части освоения основного вида профессиональной деятельности (далее – ВПД):

Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК.0 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.0 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.0 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.0 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.0 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.0 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК.0 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.0 9	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 3. 1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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

иметь

практический опыт подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,

приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.

уметь:

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

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

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

Профессиональный модуль 03 тесно связан с такими дисциплинами,
как: «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Основы калькуляции и учёта», «Охрана труда».

Программа профессионального модуля предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельные работы обучающихся.

Программой профессионального модуля предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости, промежуточной контроль, итоговый контроль в форме демонстрационного экзамена.

4. ПМ 04. *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента(ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер*).

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана на основании ФГОС 43.01.09. Повар, кондитер, которая включает в себя МДК. 04.01.

Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК 04.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента учебную и производственную практику является частью программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих в части освоения основного вида профессиональной деятельности (далее – ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующих общих и профессиональных компетенций

Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК.0 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.0 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.0 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.0 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.0 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на

	государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.0 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК.0 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.0 9	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и 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

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

иметь

практический опыт по подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; 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; ведение расчетов с потребителями

уметь:
рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь,
инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знать:
требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
Профессиональный модуль 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента обеспечивает глубокую профессиональную подготовку обучающихся. Он тесно связан с такими дисциплинами, как: «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Основы калькуляции и учёта», «Охрана труда».
Программа профессионального модуля предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельные работы обучающихся.
Программой профессионального модуля предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости, промежуточной контроль, итоговый контроль в форме демонстрационного экзамена.
5.ПМ 05. *Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента(ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер).*
Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основании ФГОС 43.01.09. Повар, кондитер, которая включает в себя МДК. 05.01.
Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, учебную и производственную практику является частью программы подготовки квалифицированных

рабочих, служащих в части освоения основного вида профессиональной деятельности (далее – ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК.0 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.0 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.0 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.0 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.0 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.0 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК.0 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.0 9	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранномязыке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями:

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

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

иметь

практический опыт по подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; 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 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.

Профессиональный модуль 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента обеспечивает глубокую профессиональную подготовку обучающихся. Он тесно связан с такими дисциплинами, как: «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Основы калькуляции и учёта», «Охрана труда».

Программа профессионального модуля предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельные работы обучающихся.

Программой профессионального модуля предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости, промежуточной контроль, итоговый контроль в форме демонстрационного экзамена.

6.ПМ.06.*Приготовление осетинских блюд разнообразного ассортимента.*

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основой профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд осетинской национальной кухни и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить овощные блюда.
2. Готовить блюда из круп, яиц, творога бобовых.
3. Готовить хлебобулочные и мучные блюда осетинской кухни
4. Готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь

практический опыт:

- приготовления основных блюд осетинской национальной кухни.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам осетинской национальной кухни
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд осетинской национальной кухни
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд осетинской национальной кухни
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты ;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных блюд осетинской кухни;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним .
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций ;
- температурный режим и правила приготовления ;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

2.Результаты освоения профессионального модуля:

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) - Приготовление блюд осетинской национальной кухни, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК.0 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.0 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.0 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.0 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.0 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.0 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК.0 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.0 9	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК6. 1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации осетинских национальных блюд
ПК.6. 2	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии синструкциями и регламентами
ПК.6. 3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов и соусов осетинской национальной кухни
ПК.6. 4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, молока разнообразного ассортимента
ПК.6. 5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,

	закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК.6. 6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного

1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

-***иметь***

практический опыт по 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 навынос, 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:***

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);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.

: