Аннотация ТОП-50
основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

Правообладатель: КГБ ПОУ «Солнечный промышленный техникум».

Общие положения: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер** предполагает освоение обучающимися основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) с присвоением квалификации **Повар, кондитер** (срок обучения на базе основного общего 2 года 5 месяцев или среднего (полного) общего образования 10 месяцев).

Дисциплины циклов ОГСЭ и дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» являются инвариантными для всех специальностей технического профиля, программы по ним разрабатываются ФИРО.

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ДИСЦИПЛИНА
ОП 1. «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

Программа учебной дисциплины может быть использована в программах дополнительного профессионального образования, повышения квалификации и переподготовки

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

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

– выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– основные группы микроорганизмов;

– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

– возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

– санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

– правила личной гигиены работников пищевых производств;

– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-8 ПК 1.1-1.2, 2.1.-2.5,3.1-3.4,4.1-4.3,5.1-5.4,6.1-6.4,7.1-7.3,8.1-8.6.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	**44**
Обязательной аудиторной учебной нагрузки	32
Самостоятельной работы	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание разделов дисциплины

Введение.

Тема 1.1. Морфология микроорганизмов.

Тема 1.2. Физиология микробов, факторы среды, влияющие на них.

Тема 1.3. Пищевые заболевания, их профилактика.

Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания.

Тема 2.1. Личная гигиена работников общественного питания.

Тема 2.2. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.

Тема 2.3. Санитарно-гигиенические требования к пищевым продуктам, их кулинарной обработке и реализации.

ДИСЦИПЛИНА
ОП. 02. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Программа учебной дисциплины может быть использована в программах дополнительного профессионального образования, повышения квалификации и переподготовки.

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

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рацион питания;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществ;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК 1-8 ПК 1.1-1.2, 2.1.-2.5,3.1-3.4,4.1-4.3,5.1-5.4,6.1-6.4,7.1-7.3,8.1-8.6.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	**Объём, ч**
Максимальная учебная нагрузка	**48**
Обязательной аудиторной учебной нагрузки	32
Самостоятельной работы	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Физиологические основы питания

Раздел 2. Основы товароведения продовольственных товаров.

Раздел 3. Товароведная характеристика.

1.

ДИСЦИПЛИНА
ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Программа учебной дисциплины может быть использована в программах дополнительного профессионального образования, повышения квалификации и переподготовки.

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

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;
-подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
-обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
-производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
-проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-характеристики основных типов организации общественного питания;
-принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
-учет сырья и готовых изделий на производстве;
-устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования;
-виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-8 ПК 1.1-1.2, 2.1.-2.5,3.1-3.4,4.1-4.3,5.1-5.4,6.1-6.4,7.1-7.3,8.1-8.6.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	**99**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	66
- практические занятия	8
Самостоятельной работы	33
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Техническое оснащение

Раздел 2. Организация рабочего места

ДИСЦИПЛИНА
«ОП.04. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Программа учебной дисциплины может быть использована в программах дополнительного профессионального образования, повышения квалификации и переподготовки.

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

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-8 ПК 1.1-1.2, 2.1.-2.5,3.1-3.4,4.1-4.3,5.1-5.4,6.1-6.4,7.1-7.3,8.1-8.6.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	**Объём, ч**
Максимальная учебная нагрузка	**48**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	**32**
- практические занятия	9
Самостоятельной работы	**16**
Промежуточная аттестация в форме – дифференцированного зачета	

Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Производственное предприятие в условиях современной экономики.

Раздел 2.Планирование и основные показатели деятельности производственной организации.

Раздел 3. Формы и механизмы формирования заработной платы.

ДИСЦИПЛИНА
ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	**Умения**	**Знания**

ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.	-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.
ОК 01	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).	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
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

	в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10	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	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

	профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	**81**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	42
Практическая работа	12
Самостоятельной работы	27
Промежуточная аттестация в форме - дифференцированный зачета	

Содержание разделов 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
ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

1.2. 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	-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.	-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
ОК 01	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).	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

ОК 02	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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные 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	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

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	**58**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	48
Практическая работа	10
Самостоятельной работы	14
Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачета	

Содержание разделов дисциплины

Введение

Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда

Тема 1.2. Обеспечение охраны труда

Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях

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

Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Тема 3. Электробезопасность и пожарная безопасность

Тема 3.1 Пожарная безопасность

Тема 3.2 Требования безопасности к производственному оборудованию

ДИСЦИПЛИНА
ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

1.2. 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	*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*	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;

	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.	
ОК 01	Распознавать задачу и/или	Актуальный профессиональный и

	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).	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
ОК 02	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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на	Особенности социального и культурного

	государственном языке Оформлять документы	контекста Правила оформления документов.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10	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

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	**48**
практические занятия	48
Самостоятельной работы обучающего всего	**24**
Промежуточная аттестация	

Содержание разделов дисциплины

Введение

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
ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением общих компетенций Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС), разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от поражающих факторов 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;
- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- 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;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- основы военной службы и обороны государства;
- 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.

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и

	качество.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04	. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных знаний.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**48**
в том числе:	
теоретическое обучение	**38**
практические занятия	**10**
самостоятельная работа	**24**

Введение

Тема 1.1. Правовые и нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности

Раздел 2. Чрезвычайные ситуации и защита населения в чрезвычайных ситуациях

Тема 2.1. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях, их классификация

Тема 2.2. Организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций**.**

Раздел. 3. Устойчивость функционирования объектов экономики, оценка и критерии

Тема 3.1. Методы и средства повышения устойчивости функционирования объектов

экономики.

Тема 3.2. Организационные основы системы противодействия терроризму и экстремизму в РФ. Основные виды потенциальных опасностей

Раздел 4. Освоение основ военной службы

Тема 4.1. История создания и организационная структура вооруженных сил России

Тема 4.2. Воинская обязанность

ДИСЦИПЛИНА
ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**85**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**57**
в том числе:	
лабораторные занятия	**-**
практические занятия	**57**
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**28**
в том числе:	
занятия в секциях по видам спорта, группах ОФП выступления на соревнованиях	**28**
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Раздел 1. Основы физической культуры.

Раздел 2. Развитие физических качеств.

Раздел 3. Оценка уровня физического развития

Раздел 4. Формирование навыков здорового образа жизни

ДИСЦИПЛИНА
ОП.10 ДЕЛОВАЯ КУЛЬТУРА

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 - 5 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	-работать в коллективе; -эффективно использовать правовые-средства в своей жизнедеятельности; владеть навыками самоконтроля, физического развития, здорового образа жизни и др. владеть родным языком; анализировать ситуацию и выбирать решения; планировать работу проводить анализ результатов деятельности; – владеть методами и средствами информационных технологий; – иметь навыки самообразования, поиска необходимой информации; – использовать методы гуманитарных наук в производственной деятельности и освоении нравственных норм; – строить общение с людьми, в том числе (на элементарном уровне) на одном из иностранных языков; создавать активную рабочую атмосферу, обеспечивающую предпосылки для творческого и высокопроизводительного труда всех сотрудников; реализовывать себя как личность, творчески трудиться; налаживать и поддерживать обратную связь с людьми; извлекать уроки из результатов своей деятельности и деятельности коллег;	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;
ОК 01	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	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.

	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).	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
ОК 02	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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	51
практические занятия	10
самостоятельная работа	20

Промежуточная аттестация	2

Раздел 1. Эстетическая культура
Тема 1.1. Общие сведения об эстетике-науке
Раздел 2. Этическая культура
Тема 2.1. Общее понятие об этической культуре
Раздел 3. Психология общения
Тема 3.1. Психологические аспекты делового общения
Раздел4.Культура делового общения в профессиональной деятельности работника общественного питания
Тема 4.1 Культура поведения работника общественного питания

ДИСЦИПЛИНА
ОП.11 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ОП 10. «Информационные технологии в профессиональной деятельности» относится к общепрофессиональному циклу. Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС), разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.
Вариативная часть
Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:
В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

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 ПК 6.1-6.6	обрабатывать текстовую и табличную информацию использовать деловую графику и мультимедиа-информацию, создавать презентации использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации пользоваться автоматизированными системами делопроизводства применять антивирусные средства защиты информации применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки бухгалтерской информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного	основные понятия автоматизированной обработки информации назначение, состав, основные характеристики организационной и компьютерной техники. основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия технологию поиска информации в Интернет основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности принципы защиты информации от

	обеспечения находить контекстную помощь, работать с документацией.	несанкционированного доступа правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения назначение, принципы организации и эксплуатации информационных систем
ОК 01	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).	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
ОК 02	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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции

	Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	*Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач* *Использовать современное программное обеспечение*	*Современные средства и устройства информатизации* *Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности*
ОК 10	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
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	понятие, функции и виды предпринимательства правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования правовые формы организации частного, коллективного и совместного предпринимательства порядок лицензирования отдельных видов деятельности деятельность контрольно-надзорных органов, их права и обязанности юридическую ответственность предпринимателя нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства; формы государственной поддержки малого бизнеса

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	168
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия (лабораторные работы)	86
самостоятельная работа	54
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	2

Раздел 1. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности
Тема 1.1. Классификация информационных систем
Раздел 2. Информационные технологии электронной обработки данных
Раздел 3. Технологии использования систем управления базами данных
Тема 3.1. Основные сведения о СУБД
Раздел 4. Системы оптического распознавания информации
Тема 4.1. Возможности программ для сканирования
Раздел 5. Компьютерные сети
Тема 5.1. Компоненты вычислительной сети и классификация сетей
Тема 5.2. Интернет как единая система ресурсов
Раздел6.Проблемно-ориентированные программы управленческой и финансово-экономической деятельности в общественном питании
Тема 6.1Проблемно-ориентированные программы управленческой и финансово-экономической деятельности в общественном питании
Раздел 7. Основы информационной и компьютерной безопасности
Тема 7.1. Информационная безопасность

ДИСЦИПЛИНА
ОП.12 ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина **ОП.12 Этика и психология профессиональной деятельности** относится к общепрофессиональному циклу. Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС), разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.
Вариативная часть

Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:
- формирование у обучающихся общих представлений о психологии и этике;
- приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков в области психологии и этики профессиональных отношений;
- подготовка обучающихся к использованию приобретенных ими навыков в будущей трудовой деятельности.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить следующие умения и знания:

Код ОК	Умения	Знания
ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. ОК 8. Самостоятельно определять задачи	– формировать познавательную деятельность; – формировать профессиональные способности и черты характера; – формировать коммуникативную культуру; – разрешать конфликтные ситуации.	– понятие психологии, психики; – психические процессы и свойства личности; – понятия этики и этикета; – основные этические категории; – основные принципы делового общения и делового этикета; – правила профессионального общения; – структуру общения; – основные способы воздействия в общении; – барьеры общения и способы их устранения; – основы вербального и невербального общения; - основные формы делового общения; - приемы рефлексивного – и нерефлексивного слушания.

профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**34**
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторные занятия	-
практические занятия	18
самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Тема 1.Введение в психологию профессиональной деятельности.
Тема 2.Методы исследования в психологии. Общие представления о психике.
Тема 3.Психологические принципы делового общения
Тема 4.Трудовая мотивация и удовлетворенность трудом
Тема 5.Барьеры общения. Профессиональный стресс
Тема 6.Профессиональная этика
Тема 7.Этикет и культура делового общения
Тема 8.Этика взаимоотношения с клиентом, коллегами и начальством в профессиональной деятельности.

ДИСЦИПЛИНА
ОП.13 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНЕ

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина **ОП.13 Организация обслуживания в ресторане** относится к общепрофессиональному циклу. Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС), разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.
Вариативная часть

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК	Умения	Знания

ПК 1.1-1.4 ПК2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.6	-выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций питания к обслуживанию; -встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций питания; -рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; -подачи блюд и напитков разными способами; -расчет с потребителями -обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания; -выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом; -подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; -складывать салфетки различными способами; -соблюдать личную гигиену, подготавливать. приборы, стекло; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; -подбирать виды оборудования , мебели, посуды, приборов,, белья в соответствии с типом и классом предприятия питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, буфет; подавать блюда , алкогольные и безалкогольные напитки; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; составлять и оформлять меню; -обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; обслуживать иностранных туристов; использовать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными	виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг .специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки; обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду знать кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с

	способами; предоставлять счёт и производить расчет с потребителями; -соблюдать правила ресторанного этикета; -производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта; Приготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; очередность обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов
ОК 01	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).	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
ОК 02	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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на	Особенности социального и

	государственном языке Оформлять документы	культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10	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 учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**46**
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные занятия	

практические занятия	16
самостоятельная работа	4

Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания»
Тема 2. «Характеристика торговых помещений»
Тема 3. «Столовые посуда, приборы, белье»
Тема 4.«Информационное обеспечение процесса обслуживания»
Тема 5. «Этапы организации обслуживания»
Тема 6.«Обслуживание потребителей в ресторанах»
Тема 7. «Методы подачи блюд в ресторане»
Тема 8. «Последовательность и правила подачи блюд, напитков и кондитерских изделий»
Тема 9. «Обслуживание приемов и банкетов»
Тема 10.«Специальные виды услуг, их классификация»
Тема 11.«Современныеформы обслуживания»
Тема 12. «Услуги по организации обслуживания иностранных туристов»

ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина **ОП. 14. Основы финансовой грамотности** относится к общепрофессиональному циклу. Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС), разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.
Вариативная часть
Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

- ***Цели учебной дисциплины:***
  - приобретение знаний о существующих в России финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;
  - развитие умения использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора;
  - формирование знаний о таких способах повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.
- В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Код ПК, ОК	**Умения**	**Знания**
ПК 1.1-1.4,	– организовывать собственную	– как работает банковская

ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.6	деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; – принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; – осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; – использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; – работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями; – брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий; – самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации; – пользоваться разнообразными финансовыми услугами, предоставляемыми банками, для повышения своего благосостояния; – оценивать надёжность банка; – сравнивать условия по вкладам для выбора наиболее оптимального варианта для решения своих финансовых задач; – оценивать необходимость использования кредитов для решения своих финансовых проблем и проблем семьи и связанные с этим риски;	система в России; – каков стандартный набор услуг коммерческого банка; – как коммерческие банки зарабатывают деньги; – что такое банкротство банка; – кто и как регулирует коммерческие банки в России; – что такое Система страхования вкладов (ССВ) и зачем она нужна; – что подлежит, а что не подлежит страхованию через ССВ; – чем отличается дебетовая карта от кредитной; – для чего нужна дебетовая карта; – что делать, если вы потеряли банковскую карту; – каковы преимущества и недостатки банковских карт по сравнению с наличными деньгами; – как работают сберегательные вклады; – для чего может быть полезен сберегательный вклад; – в чём отличие вклада с капитализацией процентов от вклада без капитализации процентов; – в чём особенности вклада с возможностью пополнения и вклада с возможностью частичного снятия средств; – как выбрать банк для открытия вклада; – как определить надёжность банка; – зачем нужно внимательно читать банковские контракты; – в каких случаях стоит брать кредиты в банке; – что делать, чтобы узнать эффективную ставку по кредиту; – что нужно, чтобы взять кредит; – об особенностях микрокредитов, предоставляемых

	– оценивать необходимость приобретения жилья в ипотеку и выбирать подходящий вариант; – принимать решение о необходимости инвестирования денежных средств тем или иным способом; – соотносить доходность и риск при размещении сбережений в банках и паевых инвестиционных фондах (ПИФах); – различать средства граждан в банках, которые застрахованы Системой страхования вкладов (ССВ), от тех средств, которые не застрахованы ССВ; – учитывать сумму страхового лимита при размещении денежных средств на банковских депозитах; – обращаться за страховым возмещением по вкладу или текущему счёту, если у их банка отозвали лицензию; – пользоваться своими банковскими картами по всему миру; – не путать дебетовую карту с кредитной; – использовать банковскую карту для оплаты в торговых точках; – использовать банковскую карту для оплаты покупок в Интернете; – пользоваться банкоматами; – различать вклад с капитализацией процентов и вклад без капитализации процентов; – рассчитывать ожидаемый доход от размещения сберегательного вклада без капитализации и с капитализацией процентов; – делать выбор между различными видами сберегательных вкладов;	микрофинансовыми организациями; – какие существуют виды кредитов; – что такое ипотека и как ею лучше воспользоваться для улучшения жилищых условий; – каковы основные показатели, на которые нужно смотреть при выборе ипотеки; – почему выгодно воспользоваться рефинансированием ипотечного кредита; – как ПИФы приносят доход; – что драгоценные металлы тоже являются средством сбережения; – что такое кредитная карта; – почему надо быть осторожным с кредитной картой; – что такое риск; – какие риски связаны с использованием банковских услуг; – что чем больше риск, тем выше должна быть доходность; – что риски тем ниже, чем на больший срок сделаны инвестиции; – почему иногда растут или падают в цене отдельные компании, а иногда весь рынок; – почему диверсификация является золотым правилом успешных инвестиций; – какие отрасли относятся к контрциклическим; – почему изменяется стоимость денег во времени; – какие риски связаны с облигациями; – какой доход приносят облигации; – что такое корпоративная облигация; – почему государство выпускает облигации;

	– определиться со сроком вклада; – выбирать, в какой валюте хранить деньги; – правильно выбирать банк для размещения сберегательного вклада; – в случае необходимости внимательно читать договор с банком; – оценивать целесообразность и реальность взятия кредита; – рассчитывать размер ежемесячной выплаты по кредиту; – определить, во сколько обойдётся кредит и может ли семья его себе позволить; – оценивать отношение между расходами и использованием кредитной ответственности; – различать банковский кредит и микрокредит; – соотносить вид кредита с его целью; – пользоваться рефинансированием ипотечного кредита; – отличать сберегательный сертификат от сберегательного вклада; – определять стоимость пая ПИФа при покупке и продаже; – определять, насколько рискованным является ПИФ; – пользоваться кредитной картой; – различать ситуации, когда стоит, а когда не стоит пользоваться кредитной картой; – получать необходимую информацию на официальных сайтах ЦБ, коммерческих банков и Агентства по страхованию вкладов; – находить и интерпретировать рейтинги банков; – при необходимости получать ряд финансовых консультаций разной степени точности и беспристрастности;	– что акции бывают двух типов: обыкновенные и привилегированные; – из чего складывается доходность акций; – почему акции более рискованный инструмент, чем облигации; – от чего зависят цены акций; – что такое IPO; – как работает фондовая биржа; – кто может торговать на фондовой бирже; – чем может быть полезен биржевой индекс; – как на практике можно получить доступ к торгам на бирже; – что такое комиссия, выплачиваемая брокеру за услуги; – на что обратить внимание при выборе агента; – какие риски связаны с инвестированием денежных средств в ценные бумаги; – какой валютный курс используется в России; – как определяются курсы валют на валютной бирже; – как государство может регулировать курсы валют; – как физические лица могут торговать иностранной валютой; – каковы четыре типа риска, с которыми сталкиваются участники рынка FOREX; – что рынок FOREX наименее надёжное вложение средств; – что такое страхование и от каких рисков оно защищает; – какие виды страхования существуют в России, какие из них являются обязательными, а какие — добровольными; – что такое налоги и зачем они нужны; – какие доходы облагаются налогом; – какие существуют виды

	– идентифицировать ту рекламу, которая может оказывать влияние на людей, чтобы заставить их купить банковские продукты; – оценивать необходимость осуществления операций с ценными бумагами в зависимости от жизненных обстоятельств и общеэкономической ситуации в стране; – выбирать наиболее оптимальный вариант инвестирования в конкретных экономических ситуациях; – оценивать степень риска конкретного инвестиционного продукта; – соотносить доходность и риск при размещении сбережений в ценных бумагах; – снижать риски с помощью услуг страховых организаций; – отличать систематический риск от несистематического; – снижать риски при формировании инвестиционного портфеля; – рассчитывать изменение стоимости денег во времени; – сравнивать облигацию и сберегательный вклад с точки зрения их преимуществ и недостатков; – различать государственные и корпоративные облигации с точки зрения их рискованности; – определять, когда стоит покупать облигации; – находить и интерпретировать рейтинги надёжности облигаций; – сравнивать такие ценные бумаги, как акции и облигации, с точки зрения их преимуществ и недостатков для держателей; – сокращать риск при вложении денег в акции, пользуясь определёнными правилами;	налогов на имущество; – кто должен платить тот или иной налог; – в каких случаях необходимо самостоятельно подавать налоговую декларацию; – почему нужно платить налоги; – чем грозит неуплата налогов; – что такое ИНН и зачем он нужен; – в каких случаях необходимо подавать налоговую декларацию; – каковы сроки подачи налоговой декларации и штрафы за несвоевременную подачу; – какие доходы не облагаются налогом; – какие бывают налоговые вычеты и в каких случаях их можно получить; – какие есть виды пенсии и кому они положены; – какие существуют способы накопления на пенсию; – как работает государственная пенсионная система в России; – что происходит с деньгами, направленными в Пенсионный фонд РФ (ПФР); – что такое страховое свидетельство обязательного пенсионного страхования; – что учитывает новая формула расчёта пенсий; – что делает негосударственный пенсионный фонд (НПФ) с деньгами вкладчиков; – с какого возраста выплачивается пенсия; – почему важно получать не «серую», а официальную зарплату; – почему государственные пенсии не могут быть высокими в будущем; – почему стоит не только полагаться на государство в вопросах накопления – пенсии, а думать о

	– компетентно следить за новостями компании, чьи акции приобретены на её сайте и в прессе; – оценивать ситуацию в экономике по динамике биржевых индексов и принимать адекватные решения по своим ценным бумагам; – отличать доверительное управление ценными бумагами от ПИФа; – различать два способа инвестирования в фондовый рынок — через брокера и через управляющую компанию; – выбирать ПИФы с активным или пассивным инвестированием в зависимости от личного отношения к риску; – различать плавающий, фиксированный и регулируемый валютные курсы; – противостоять соблазну поиграть на рынке FOREX, чтобы не потерять все свои сбережения; – отличать налоги, которые платят физические лица, от налогов, которые платят юридические лица; – рассчитывать величину подоходного налога (НДФЛ); – отличать доходы, которые облагаются по ставке 13 %, от доходов, которые облагаются по ставке, отличной от 13 %; – различать налоги на доходы и налоги, связанные с имуществом; – рассчитывать величину транспортного налога; – различать пропорциональные и прогрессивные налоги с точки зрения их преимуществ и недостатков; – заполнять налоговую декларацию и своевременно	дополнительных (добровольных) пенсионных накоплениях; – о том, что некоторые компании практикуют корпоративные пенсионные планы; – какие существуют альтернативные способы накопления на пенсию; – почему важно инвестировать в своё здоровье; – что такое предпринимательство; – каковы преимущества и недостатки предпринимательской деятельности; – какими качествами должен обладать предприниматель; – каковы основные показатели эффективности фирмы; – какие факторы влияют на прибыль компании; – чему равна справедливая стоимость компании; – чем полезен метод приведённых денежных потоков; – как можно повысить эффективность бизнеса путём устранения потерь на производстве; – каковы типичные ошибки начинающих предпринимателей; – каковы основные этапы создания собственного бизнеса; – каковы основные правила создания нового бизнеса; – какие бывают источники денежных средств для создания бизнеса; – каковы основные правовые аспекты ведения бизнеса; – каковы преимущества и недостатки различных организационно-правовых форм предприятия; – как зарегистрировать предприятие;

	подавать её в налоговые органы; – оформить идентификационный номер налогоплательщика (ИНН); – пользоваться личным кабинетом налогоплательщика в Интернете для получения информации о своей налоговой задолженности; – отличать стандартные и социальные налоговые вычеты от имущественных вычетов; – различать пени и штраф; – беспроблемно организовывать свои отношения с государством в налоговой сфере; – быстро реагировать на изменение налогового законодательства (по общим вопросам) и определять своё поведение в соответствии с изменениями; – различать обязательное пенсионное страхование (государственное) и добровольные (дополнительные) пенсионные накопления; – рассчитывать пенсионные отчисления со своей официальной зарплаты в ПФР и в НПФ; – проверять состояние своего лицевого счёта в ПФР; – определять приблизительный размер будущей пенсии и его возможные изменения, пользуясь пенсионным калькулятором; – проверять, делает ли работодатель пенсионные отчисления; – делать дополнительные накопления в негосударственных пенсионных фондах (НПФ); – правильно выбирать НПФ; – пользоваться корпоративным пенсионным планом; – сравнивать альтернативные	– что такое бизнес-план и зачем он нужен; – какие разделы входят в бизнес-план; – о том, что создание собственного бизнеса связано с большими рисками; – какие существуют программы (в стране, регионе, городе), направленные на поддержку молодых предпринимателей; – куда можно обратиться за помощью в случае открытия собственного дела; – чем опасна для экономики в целом и для каждой отдельной семьи высокая инфляция; – какие риски связаны с резким снижением курса рубля по отношению к доллару или евро; – с чем связан кредитный риск; – с чем связан ценовой (рыночный) риск; – как снизить физический риск; – с чем связан предпринимательский риск; – что при столкновении с риском мошенничества необходимо обратиться в правоохранительные органы; – каковы негативные последствия экономических кризисов как для экономики в целом, так и для отдельных людей; – как важен такой статистический показатель, как валовой внутренний продукт (ВВП); – почему большая дебиторская задолженность подвергает фирмы риску во время кризисов; – каковы примеры последних экономических кризисов; – как вести себя в случая экономического кризиса; – о том, что существует финансовое мошенничество; – как работают

	способы накопления на пенсию; – находить актуальную информацию о пенсионной системе и накоплениях в сети Интернет; – рассчитывать и прогнозировать, как могут быть связаны величина накоплений на протяжении трудоспособного возраста и ежемесячный доход после окончания трудовой карьеры; – сопоставлять различные предложения пенсионных накоплений и находить наиболее оптимальный вариант; – отслеживать в прессе и на сайте Министерства труда и социальной защиты изменения в российской пенсионной системе и учитывать их при создании своих пенсионных накоплений; – правильно составлять резюме при поиске работы; – оценивать, как быстро могут окупиться вложения, сделанные на начальном этапе создания бизнеса; – различать организационно-правовые формы предприятия с точки зрения их преимуществ и недостатков для ведения бизнеса находить актуальную информацию по стартапам и ведению бизнеса; – составлять бизнес-план по алгоритму; – находить идеи для собственного дела; – выделять круг вопросов, которые надо обдумать при создании своего бизнеса, а также типы рисков, такому бизнесу угрожающие; – придумывать нестандартные решения для бизнеса; – оценивать предложения по созданию и ведению бизнеса; – владеть языковыми	фальшивомонетчики; – в чём заключается опасность взаимодействия с фальшивыми банками и – как от них защититься; – почему нельзя высылать и сообщать по телефону свои паспортные данные – неизвестным лицам; – что существуют поддельные платёжные терминалы; – как работает финансовая пирамида и чем она опасна для своих вкладчиков; – каковы основные способы сокращения финансовых рисков; – куда обращаться в случаях потери (кражи) документов (паспорта, банковской карты, сберкнижки и др.); – какова мера ответственности государства в случаях финансового мошенничества.

	средствами — ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; – владеть навыками познавательной рефлексии; – сохранять свои сбережения в периоды высокой инфляции; – принимать меры для защиты своих сбережений от резкого падения курса рубля; – сокращать кредитный риск своего капитала; – снижать ценовой (рыночный) риск; – распознавать различные виды финансового мошенничества; – различать номинальный и реальный ВВП; – находить данные о ВВП России на сайте Федеральной службы статистики; – оценить необходимость добровольного страхования и правильно выбрать страховую компанию; – рационально вести себя в случае экономического кризиса; – не попадаться на уловки телефонных и интернет-мошенников; – защищать личную информацию, в том числе в сети Интернет; – пользоваться банковской картой с минимальным финансовым риском; – отличать финансовую пирамиду от добросовестных финансовых организаций; – находить актуальную информацию на сайтах компаний и государственных служб; – сопоставлять полученную информацию из различных источников; – отслеживать в Интернете информацию об инфляции, изменении валютного курса и	

	экономических кризисах и учитывать её при принятии собственных финансовых решений, связанных с расходами и сбережениями; – критически относиться к рекламным предложениям из различных источников; – оценивать риски предлагаемых вариантов инвестирования денежных средств;	
ОК. 01	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).	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
ОК. 02	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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК. 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК. 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами,	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

	руководством, клиентами.	
ОК. 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК. 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК. 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК. 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК. 10	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
ОК. 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	понятие, функции и виды предпринимательства правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования правовые формы организации частного, коллективного и совместного предпринимательства порядок лицензирования отдельных видов деятельности деятельность контрольно-надзорных

		органов, их права и обязанности юридическую ответственность предпринимателя нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства; формы государственной поддержки малого бизнеса

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**36**
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	12
самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	**2**

Раздел 1.Основы финансовой грамотности.
Тема 1.1.Банковская система России.
Тема 1.2.Фондовый рынок.
Тема 1.3.Страхование
Тема 1.4.Налоги.
Тема 1.5.Пенсионное страхование.
Тема 1.6.Финансовые механизмы работы фирмы.
Тема 1.7.Бизнес.
Тема 1.8.Финансовые риски.

ДИСЦИПЛИНА
ОП.15 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина **ОП.15 Основы предпринимательства** относится к общепрофессиональному циклу. Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС), разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.
Вариативная часть

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 ПК 6.1-6.6	разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес-идеи формировать инновационные бизнес-идеи на основе приоритетов развития ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации оформлять в собственность имущество формировать пакет документов для получения кредита проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги обосновывать ценовую политику составлять бизнес-план на основе современных программных технологий	понятие, функции и виды предпринимательства задачи государства и Ставропольского края по формированию социально ориентированной рыночной экономики особенности предпринимательской деятельности в Ставропольском крае в условиях кризиса приоритеты развития Ставропольского края как источника формирования инновационных бизнес-идей порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания правовой статус предпринимателя организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования правовые формы организации частного, коллективного и совместного предпринимательства порядок лицензирования отдельных видов деятельности деятельность контрольно-надзорных органов, их права и обязанности юридическую ответственность предпринимателя нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства; формы государственной поддержки малого бизнеса систему нормативного регулирования бухгалтерского учета на предприятиях малого бизнеса и особенности его ведения перечень, содержание и порядок формирования бухгалтерской, финансовой и налоговой отчетности порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности виды и формы кредитования малого предпринимательства, программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним ценовую политику

		предпринимательстве способы продвижения на рынок товаро и услуг сущность и назначение бизнес-плана требования к его структуре содержанию методики составления бизнес-плана оценки его эффективности В результате освоения образовательно программы у выпускника должны быт сформированы общие профессиональные компетенции.
ОК 01	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).	Актуальный профессиональный социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации ресурсы для решения задач и проблем профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решени задач профессиональной деятельности
ОК 02	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	Номенклатура информационны источников применяемых профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиск информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно правовой документации Современная научная профессиональная терминология Возможные траектори профессионального развития самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на	Особенности социального и культурного

	государственном языке Оформлять документы	контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотическо позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнени профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасност при ведении профессионально деятельности Основные ресурсы задействованные профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройств информатизации Порядок их применения и программно обеспечение в профессионально деятельности
ОК 10	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 сложны предложений на профессиональны темы основные общеупотребительны глаголы (бытовая и профессиональна лексика) лексический минимум, относящийся описанию предметов, средств процессов профессионально деятельности особенности произношения правила чтения тексто профессиональной направленности
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	понятие, функции и виды предпринимательства правовой статус предпринимателя организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования правовые формы организации частного коллективного и совместного предпринимательства порядок лицензирования отдельны видов деятельности деятельность контрольно-надзорны органов, их права и обязанности юридическую ответственност предпринимателя нормативно-правовую базу, этапы государственной регистраци субъектов малого

		предпринимательства; формы государственной поддержки малого бизнеса

В результате освоения учебной дисциплины студент должен

уметь:

- разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес-идеи
- формировать инновационные бизнес-идеи на основе приоритетов развития
- ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса
- формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса
- начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации
- оформлять в собственность имущество
- формировать пакет документов для получения кредита
- проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения
- анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги
- обосновывать ценовую политику
- составлять бизнес-план на основе современных программных технологий

Знать:

- понятие, функции и виды предпринимательства
- задачи государства и Ставропольского края по формированию социально ориентированной рыночной экономики
- особенности предпринимательской деятельности в Ставропольском крае в условиях кризиса
- приоритеты развития Ставропольского края как источника формирования инновационных бизнес-идей
- порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания
- правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования
- правовые формы организации частного, коллективного и совместного предпринимательства
- порядок лицензирования отдельных видов деятельности
- деятельность контрольно-надзорных органов, их права и обязанности
- юридическую ответственность предпринимателя
- нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства;
- формы государственной поддержки малого бизнеса
- систему нормативного регулирования бухгалтерского учета на предприятиях малого бизнеса и особенности его ведения
- перечень, содержание и порядок формирования бухгалтерской финансовой и налоговой отчетности
- порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности
- виды и формы кредитования малого предпринимательства, программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства
- порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним
- ценовую политику в предпринимательстве
- способы продвижения на рынок товаров и услуг
- сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию
- методики составления бизнес-плана и оценки его эффективности

– В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**36**
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	16
самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	**2**

Тема1.Предпринимательство в России.
Тема 2.Содержание предпринимательской деятельности
Тема 3.Организационно – правовые формы предпринимательства.
Тема 4.Социально – психологические аспекты предпринимательства.
Тема 5.Государственное регулирование предпринимательской деятельности
Тема 6Налоговое регулирование предпринимательской деятельности
Тема 7.Предпринимательский риск.
Тема 8.Культура предпринимательства.
Тема 9.Бизнес и предпринимательство. Открытие и закрытие своего дела.

ДИСЦИПЛИНА
ОП.16 ОСНОВЫ ПОИСКА РАБОТЫ

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина **ОП.16 Основы поиска работы** относится к общепрофессиональному циклу. Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС), разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.
Вариативная часть

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:
В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

Код	**Наименование общих компетенций**
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.

ОК3.	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.
ОК6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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 поддержание 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда;
- аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы;
- проектировать собственную деятельность, оценивать свои профессиональные планы, устремления и возможности, выявлять профессиональные способности и резервы в связи с меняющимися компетенциями и запросами общества;
- оценить и уверенно назвать свои сильные качества как работника: знания, умения и навыки, личностные качества и др., составить свой профессионально-психологический портрет; подготовить и провести самопрезентацию в ситуации поиска работы и трудоустройства;
- владеть навыками подготовки пакета презентационных документов: профессионального резюме, мини-резюме, автобиографии, сопроводительного письма, поискового письма, рекомендации;
- применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях;
- давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия, значимые для данной дисциплины, и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства;

структуру рынка труда, современные тенденции российского и регионального рынка труда и рынка профессий;
структуру и способы составления профессионально-психологического портрета и собственного портфолио;
пути и способы поиска работы, их возможности; возможные ошибки и затруднения при поиске работы, способы их преодоления;
требования к подготовке и прохождению собеседования при приеме на работу, структуру и этапы делового общения;
нормативно-правовые акты, помогающие понять условия трудового договора, принципы защиты трудовых нрав; преимущества организации своей профессиональной деятельности в соответствии с требованиями трудового права по трудовому договору.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**36**
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	16
самостоятельная работа	4

Тема 1. Анализ современного рынка груда
Тема 2. Политика занятости населения в Российской Федерации
Тема 3. Профессиональная деятельность и ее субъекты на рынке I руда
Тема 4. Понятие карьеры и карьерная стратегия
Тема 5. Процесс трудоустройства
Тема 6. Документационное обеспечение трудоустройства
Тема 7. Посредники на рынке труда.
Тема 8. Прохождение собеседовании
Тема 9. Правовые аспекты трудоустройства и увольнении

ДИСЦИПЛИНА
ОП.17 ОСНОВЫ РИСОВАНИЯ И ЛЕПКИ

Область применения рабочей программы
Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 *«Повар, кондитер».*

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
Профессиональный учебный цикл, профильные дисциплины

Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:
- выполнять упражнения по рисованию;

- рисовать различного вида орнамент;
- рисовать с натуры предметы геометрической формы;
- рисовать с натуры предметы домашнего обихода;
- рисовать фрукты и овощи;
- рисовать с натуры пирожные и торты различной формы;
- рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;
- выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;
- выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- технику рисунка и ее многообразие
- технику выполнения рисунка с натуры;
- технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов;
- композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;
- законы композиции, выразительные средства композиции;
- композиция тортов;
- технику лепки элементов украшения для тортов;
- технику лепки макетов различной формы.

Результатами освоения учебной дисциплины ОП.17 Рисование и лепка:

1) развитие личности обучающихся средствами предлагаемого для изучения учебного предмета, курса: развитие общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно-смысловых установок, развитие познавательных, регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению;
2) овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности;
3) развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;
4) обеспечение академической мобильности и (или) возможности поддерживать избранное направление образования;
5) обеспечение профессиональной ориентации обучающихся.

Формируемые компетенции:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01	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.	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.

	Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

	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	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 учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	30
в том числе:	
лабораторная работа	
практические занятия	32
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
в том числе:	
рисунок, лепка, макет, письменное сообщение	
Итоговая аттестация в форме *зачета*	

Тема 1.Основы рисования
Тема 2.Рисунок с натуры
Тема 3.Композиция тортов
Тема 4.Лепка

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой

	для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии обладает профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

В результате освоения профессионального модуля студент :

Имеет 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
Умеет	-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
Знания	-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

ПК 1.1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (ПК 1.1-1.4, ОК 1-07,09)

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	**69**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	**46**
-практическая работа	**18**
Самостоятельная работа	23

Раздел 1.2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него(ПК 1.1-1-1.4, ОК 01-07.09.10)

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	**145**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	**97**
- практические занятия	30

Самостоятельная работа	**48**

ПМ.02 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии обладает профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов

1.4	разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

В результате освоения профессионального модуля студент :

Имеет 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
Умеет	-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
Знания	-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

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

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	**48**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	**32**
-практическая работа	16
Самостоятельная работа	**16**

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

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	**34**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	**22**
-практическая работа	2
Самостоятельная работа	**12**

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

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	**18**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	**12**
-практическая работа	2
Самостоятельная работа	**6**

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

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	**28**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	**20**
-практическая работа	16
Самостоятельная работа	**8**

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

Вид учебной работы	**Объём, ч**
Максимальная учебная нагрузка	**18**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	**12**
-практическая работа	6
Самостоятельная работа	**8**

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

Вид учебной работы	**Объём, ч**
Максимальная учебная нагрузка	**30**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	**20**
-практическая работа	14
Самостоятельная работа	**10**

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

Вид учебной работы	**Объём, ч**
Максимальная учебная нагрузка	**48**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	**32**
-практическая работа	12
Самостоятельная работа	**16**

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

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Общие компетенции:

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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.
Умения	-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
Знания	-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;

Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

Вид учебной работы	**Объём, ч**
Максимальная учебная нагрузка	46
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	34
-практическая работа	10
Самостоятельная работа	12

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

Вид учебной работы	**Объём, ч**
Максимальная учебная нагрузка	**167**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	**117**
-практическая работа	**-**
Самостоятельная работа	**50**

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

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Общие компетенции:

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

.**Профессиональные компетенции:**

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

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
Умения	-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
Знания	-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

Раздел 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Вид учебной работы	**Объём, ч**
Максимальная учебная нагрузка	**48**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	**36**
-практическая работа	8
Самостоятельная работа	**12**

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

Вид учебной работы	**Объём, ч**
Максимальная учебная нагрузка	**90**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	**60**
-практическая работа	18
Самостоятельная работа	**30**

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

Вид учебной работы	**Объём, ч**
Максимальная учебная нагрузка	**82**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	**56**
-практическая работа	**10**
Самостоятельная работа	**26**

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

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Перечень профессиональных компетенций

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

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

По результатам освоения модуля обучающийся 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
Умения	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
Знания	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

Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания

Вид учебной работы	**Объём, ч**
Максимальная учебная нагрузка	**42**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	**32**
-практическая работа	**-**
Самостоятельная работа	**10**

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

Вид учебной работы	**Объём, ч**
Максимальная учебная нагрузка	**56**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	**42**
-практическая работа	**8**
Самостоятельная работа	**14**

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

Вид учебной работы	**Объём, ч**

Максимальная учебная нагрузка	**58**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	**42**
-практическая работа	**14**
Самостоятельная работа	**16**

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

Вид учебной работы	**Объём, ч**
Максимальная учебная нагрузка	**52**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	**36**
-практическая работа	28
Самостоятельная работа	**16**

Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Вид учебной работы	**Объём, ч**
Максимальная учебная нагрузка	**56**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	**42**
-практическая работа	**10**
Самостоятельная работа	**14**

ПМ 06 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания и соответствующих профессиональных компетенций и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления кулинарной и кондитерской продукции диетического питания
ПК 6.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных диетических блюд разнообразного ассортимента, применение в диетах.
ПК 6.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических супов разнообразного ассортимента, применение в диетах
ПК 6.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических вторых горячих блюд разнообразного ассортимента, применение в диетах
ПК 6.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента, применение в диетах
ПК 6.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий с пониженной калорийностью разнообразного ассортимента, применение в диетах.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	• подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов • приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных диетических блюд диетического питания разнообразного ассортимента. • взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи • приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов диетического питания разнообразного ассортимента. • взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи • приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации вторых горячих блюд диетического питания разнообразного ассортимента. • взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи • приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации диетических сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента. • взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	• приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий с пониженной калорийностью разнообразного ассортимента; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Умения	• выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; • оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; • взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки; • выбирать, применять, комбинировать методы приготовления кулинарной и кондитерской продукции диетического питания • порционировать, сервировать и оформлятьсоблюдать выход, выдерживать температуру подачи кулинарной и кондитерской продукции диетического питания при порционировании; • выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с пониженной калорийностью; • хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
Знания	• требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях диетического питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов используемых для приготовления кулинарной и кондитерской продукции диетического питания, посуды и правила ухода за ними; • рецептуры, пищевая ценност,. использование в диетах, требования к качеству, методы приготовления диетических диетических сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления кулинарной и кондитерской продукции диетического питания- готовить различные виды теста: дрожжевое, песочное, бисквитное, заварное, пряничное с

	пониженной калорийностью, вручную и с использованием технологического оборудования; • - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты с пониженной калорийностью; • - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; • - проводить оформление мучных кондитерских изделий; • порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; • методы приготовления изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий с пониженной калорийностью, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; • правила, техника общения с потребителями;

Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания

Вид учебной работы	**Объём, ч**
Максимальная учебная нагрузка	**42**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	**32**
-практическая работа	**-**
Самостоятельная работа	**10**

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания

Вид учебной работы	**Объём, ч**
Максимальная учебная нагрузка	**220**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	**150**
-практическая работа	**28**
Самостоятельная работа	**70**

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

«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:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;
Микроволновая печь;
Плита индукционная;
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер базового уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций и компетенций по стандартам Worldskills.

Тематика выпускной (квалификационной) работы (ВКР) разработана в соответствии с содержанием профессиональных модулей (приложение А):

- 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 и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

В случае участия обучающихся в демонстрационном экзамене по стандартам Worldskills (далее – ДЭ) тематика ВКР соответствует также компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело».