АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ДУД.01 Основы финансовой грамотности

Программа учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» предназначена для изучения основ финансовой грамотности в ГПОУ БПТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования, при подготовке специалистов среднего звена по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Специальность «Поварское и кондитерское дело» относится к естественно -научному профилю, при ее освоении программа основы финансовой грамотности изучается в объеме 36 часов, в том числе 6 часов отводится на профессионально-ориентированное содержание (далее ПОС). Из них 28 часов лекций и уроков и 8 часов практических занятий. Дисциплина изучается в четвертом семестре.

Данная программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования (зарегистрированным в Минюсте России 07.06.2012 г. № 24480 в редакции Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645, от 31.12.2015 № 1578, от 29.06.2017 № 613, от 24.09.2020 № 519, от 11.12.2020 № 712, от 12.08.2022 №732) с учетом специфики профиля общеобразовательной подготовки, профессиональной направленности, а также в соответствии с Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з), а так же в соответствии с методическими рекомендациями по разработке и реализации программы курса «Основы финансовой грамотности», утвержденными Центральным банком Российской федерации.

Цель программы – освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Содержание программы направлено на решение следующих задач:

- способствовать усвоению базовых понятий и терминов учебной дисциплины, используемых для описания процессов и явлений, происходящих в финансовой сфере, для интеграции экономических данных и финансовой информации;
- способствовать формированию функциональной финансовой грамотности, позволяющей анализировать проблемы и происходящие изменения в сфере экономики, вырабатывать на этой основе аргументированные суждения, умения оценивать возможные последствия принимаемых решений;
- развивать навыки принятия самостоятельных экономически обоснованных решений;
- способствовать выработке навыков проведения исследований экономических явлений в финансовой сфере: анализ, синтез, обобщение финансово-экономической информации, прогнозирование развития явления и поведения людей в финансовой сфере;
- способствовать формированию информационной культуры обучающихся, умению отбирать информацию и работать с ней на различных носителях, пониманию роли информации в деятельности человека на финансовом рынке.

В учебном плане программы подготовки специалистов среднего звена учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» входит в состав дополнительных учебных дисциплин.

Для реализации данной программы применяются наглядные пособия (плакаты, таблицы); электронные средства обучения.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль в форме устных и письменных опросов;
- промежуточный контроль в форме письменных опросов по разделам программы;
- итоговый контроль в форме итоговой контрольной работы.

Итоговая отметка по окончании изучения дисциплины выставляется как средняя по текущей успеваемости и результатам итоговой контрольной работы.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Основы финансовой грамотности» направлено на развитие универсальных учебных действий, формирование личностных, метапредметных и предметных результатов ФГОС среднего общего образования, а также общих компетенций ФГОС среднего профессионального образования по специальности «Поварское и кондитерское дело».

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СОО	**Общие компетенции ФГОС СПО**
Личностные:	
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному– уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;	ОК 02, ОК 04
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	ОК 02, ОК 04, ОК 05
- навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно - исследовательской, проектной и других видах деятельности;	ОК 04, ОК 09, ОК11
- готовность и способность к образованию, в том числе– самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;	ОК 02
Метапредметные:	
- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	ОК 02
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	ОК 04
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	ОК 02, ОК 11

способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	ОК 02, ОК 09
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	ОК 02, ОК 09
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;	ОК 02
- владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;	ОК 05
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.	ОК 02, ОК 04
Предметные:	
- сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;	ОК 02
- понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества; сформированность уважительного отношения к чужой собственности;	ОК 04, ОК 05
- сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;	ОК 02, ОК 05
- владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;	ОК 02, ОК 09
- сформированность навыков проектной деятельности: умение	

разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров; - умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика); - способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений; - понимание места и роли России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире.	ОК 11 ОК 04 ОК 11 ОК 02

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.05 Информатика

Программа учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики в ГПОУ БПТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования, при подготовке специалистов среднего звена по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Специальность «Поварское и кондитерское дело» относится к естественно-научному профилю, при ее освоении информатика изучается углубленно в объеме 72 часа, в том числе 10 часов отводится на профессионально-ориентированное содержание (далее ПОС). Из них 26 часов лекций и уроков и 46 часов практических занятий.

Дисциплина изучается в 2 семестрах. А именно:

- В **первом** семестре 10 часов лекций и уроков и 20 часов практических занятий. Таким образом, на освоение общего объема образовательной программы отводится 30 часов.
- Во **втором** семестре 16 часов лекций и уроков и 26 часов практических занятий. Таким образом, на освоение общего объема образовательной программы отводится 42 часа.

Данная программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования (зарегистрированным в Минюсте России 07.06.2012 г. № 24480 в редакции Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645, от 31.12.2015 № 1578, от 29.06.2017 № 613, от 24.09.2020 № 519, от 11.12.2020 № 712, от 12 августа 2022 г. № 732) с учетом специфики профиля общеобразовательной подготовки, профессиональной направленности, а также в соответствии с Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з), Примерной рабочей программой общеобразовательной дисциплины «Информатика» для профессиональных образовательных организаций, разработанной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования (протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.)

Цель программы – освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Информатика» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Содержание программы направлено на решение следующих задач:

- формировать умения применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ при изучении различных учебных дисциплин;
- развивать познавательные интересы, интеллектуальные и творческие способности путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- воспитывать ответственное отношение к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; развивать навыки использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной деятельности.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Информатика» является обязательной учебной дисциплиной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования. В учебном плане программы подготовки специалистов среднего звена, учебная дисциплина «Информатика» входит в состав обязательных учебных дисциплин.

Для реализации данной программы применяются графические наглядные пособия (плакаты, таблицы); электронные средства обучения.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль в форме устных и письменных опросов;
- промежуточный контроль в форме письменных опросов по разделам программы;
- итоговый контроль в форме дифференцированного зачета.

Итоговая отметка по окончании изучения дисциплины выставляется по результатам промежуточной аттестации (дифференцированного зачета).

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Информатика» направлено на развитие универсальных учебных действий, формирование личностных, метапредметных, предметных результатов ФГОС среднего общего образования, а также общих компетенций ФГОС среднего профессионального образования по специальности ««Поварское и кондитерское дело».

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

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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СОО	**Общие компетенции ФГОС СПО**
Личностные:	
– сформированность мировоззрения, соответствующего современному– уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;	ОК 02, ОК 04
– эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;	ОК 02, ОК 04, ОК 05
– готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;	ОК 02
– интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;	ОК 02, ОК 04
– готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;	ОК 09
– осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	ОК 02, ОК 04, ОК 05,
Метапредметные:	
– самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;	ОК 04, ОК 05
– устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;	ОК 02, ОК 05
– вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;	ОК 02, ОК 04
– способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	ОК 04, ОК 05

– формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;	ОК 02, ОК 05
– ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	ОК 02, ОК 04
– осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;	ОК 02, ОК 04, ОК 05
– уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;	ОК 02
– уметь интегрировать знания из разных предметных областей;	ОК 2, ОК 4
– выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;	ОК 09
– ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;	ОК 02, ОК 04, ОК 05
– владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;	ОК 04, ОК 05
– создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;	ОК 04, ОК 05
– использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	ОК 04, ОК 05
– владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	ОК 04, ОК 05
– развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	ОК 04, ОК 05
– координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	ОК 04, ОК 05
– осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	ОК 04, ОК 05
– расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений.	ОК 02, ОК 04, ОК 05
– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	ОК 02, ОК 04
– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	ОК 02, ОК 04, ОК 05
– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	ОК 02

способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; – готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; – умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; – умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей	ОК 02, ОК 04 ОК 04, ОК 05 ОК 04, ОК 05
Предметные: – умение классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов; – наличие представлений о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей; – умение определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи; – умение строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных; – умение использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием; умение выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления; умение строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице истинности; исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные; решать несложные логические уравнения; умение решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа); умение использовать деревья при анализе и построении кодов и для	ОК 04 ОК 04, ОК 05 ОК 04, ОК 05 ОК 04, ОК 05 ОК 04, ОК 05

представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки; умение строить дерево игры по заданному алгоритму; разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры; – понимание базовых алгоритмов обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых чисел; нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многоразрядных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; умение определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи;	ОК 04, ОК 05
– владение универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; умение использовать основные управляющие конструкции; умение осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных; определять, при каких исходных данных возможно получение указанных результатов; выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы; формулировать предложения по улучшению программного кода;	ОК 04, ОК 05
– умение разрабатывать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы; умение использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки; умение использовать средства отладки программ в среде программирования; умение документировать программы;	ОК 04, ОК 05
– умение создавать веб-страницы; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования); владение основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; умение использовать табличные (реляционные) базы данных и справочные системы.	ОК 02, ОК 04, ОК 05

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММК УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ДУД.01 Основы предпринимательской деятельности

Программа учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» предназначена для изучения основ предпринимательской деятельности в ГПОУ БПТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Специальность «Поварское и кондитерское дело» относится к естественно -научному профилю, при ее освоении основы предпринимательской деятельности изучается в объеме 36 часов, в том числе 6 часов отводится на профессионально-ориентированное содержание (далее ПОС). Из них 28 часов лекций и уроков и 8 часов практических занятий. Таким образом, на освоение общего объема образовательной программы отводится 36 часов.

Дисциплина изучается в четвертом семестре.

Данная программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования (зарегистрированным в Минюсте России 07.06.2012 г. №24480 в редакции Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 №1645, от 31.12.2015 №1578, от 29.06.2017 №613, от 24.09.2020 № 519, от 11.12.2020 № 712, от 01.09.2022 № 796) с учетом специфики профиля общеобразовательной подготовки, профессиональной направленности.

Содержание программы Основы предпринимательской деятельности направлено на достижение следующих целей:

- используя современные образовательные технологии познакомить студентов с понятийным аппаратом, лежащим в основе деятельности любого предпринимателя, сформировать систему профессиональных знаний, умений и навыков в вопросах понимания законов и принципов, по которым развивается предпринимательство, существующих в нем проблем;

- освоение нормативно-правовых, экономических и организационных знаний и умений по вопросам становления, организации и ведения предпринимательской деятельности в условиях российской экономики и экономики региона; изучить сущность предпринимательской деятельности, направления и способы приложения предпринимательской инициативы;

- воспитание ответственности за принятие экономических решений, уважение к труду и предпринимательской деятельности; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения поставленных задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем экономического содержания; готовности к морально-этической оценке предпринимательской деятельности;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по экономике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

- овладение умениями находить актуальную экономическую информацию в источниках, включая Интернет, анализировать, преобразовать и использовать экономическую информацию; решать практические задачи в учебной деятельности и реальной жизни; практического использования экономических знаний.

Содержание программы направлено на решение следующих задач:

- освоение понятийного аппарата, связанного с предпринимательской деятельностью;

-изучение содержания законодательных и подзаконных актов, регламентирующих процесс создания собственного дела в Российской Федерации;

-обобщение и систематизация знаний по организации предпринимательской деятельности в Российской Федерации в современных условиях;

-приобретение умений по созданию собственного предприятия и процедуре его ликвидации;

-освоение разработки бизнес-плана для обоснования создания предприятия;

-ориентация выпускников на создание ими в перспективе собственного дела;

-овладение навыками предпринимательской культуры в области предпринимательства.

В учебном плане программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» входит в состав дополнительных учебных дисциплин.

Для реализации данной программы применяются графические наглядные пособия (плакаты, таблицы); электронные средства обучения.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль в форме устных и письменных опросов;
- промежуточный контроль в форме письменных опросов по разделам программы;
- итоговый контроль в форме итоговой контрольной работы.

Итоговая отметка по окончании изучения дисциплины выставляется как средняя по текущей успеваемости и итоговой контрольной работы.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» направлено на развитие универсальных учебных действий, формирование личностных, метапредметных и предметных результатов ФГОС среднего общего образования, а также общих компетенций ФГОС среднего профессионального образования по специальности «Поварское и кондитерское дело»

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

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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СОО	**Общие компетенции ФГОС СПО**
Личностные:	
- развитие личностных, в том числе этических качеств, обеспечивающих защищенность обучаемого для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики; экономически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при определенных экономических ситуациях;	ОК 02, ОК 04
- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли экономических компетенций в этом;	ОК 02, ОК 04, ОК 05
- самостоятельно добывать новые для себя экономические знания, используя для этого доступные источники информации;	ОК 02, ОК 09
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих заданий;	ОК 04, ОК 05
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития.	ОК 06, ОК 09
Метапредметные:	
- использовать различные виды познавательной деятельности для решения экономических задач, применять основные методы познания (наблюдение, описание, анализ) для изучения различных сторон экономической действительности;	ОК 04
- овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью их разрешения;	ОК 02, ОК 05
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;	ОК 02
- использовать различные источники для получения экономической информации, умение оценить её достоверность	ОК 02, ОК 04

- анализировать и представлять информацию в различных видах; - публично представлять результаты самостоятельной работы над темами, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации.	ОК 02 ОК 04, ОК 06
Предметные: - владение основополагающими экономическими понятиями, законами и теориями; уверенное использование экономической терминологии; - владение основными методами научного познания, используемыми в экономике; - сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом; - понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества, сформированность уважительного отношения к чужой собственности; - умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заёмщика, акционера, наёмного работника, работодателя, налогоплательщика); - способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений; - владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, - преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни; - сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров.	 ОК 04 ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 02, ОК 09 ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 11 ОК 02, ОК 05, ОК 11 ОК 09 ОК 02, ОК 04 ОК 02, ОК 05

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ДУД.02 Индивидуальный проект

Программа учебной дисциплины «Индивидуальный проект» предназначена для успешного выполнения индивидуального проекта обучающимися ГПОУ БПТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования, при подготовке специалистов среднего звена по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Согласно учебного плана на освоение дисциплины «Индивидуальный проект» отводится 36 часов, в том числе 2 часа отводится на профессионально-ориентированное содержание (далее ПОС). Из них 14 часов лекций и уроков, 10 часов консультаций и 12 часов - самостоятельная работа обучающихся над индивидуальным проектом.

Дисциплина изучается на 2 курсе в 4 семестре.

Данная программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования (зарегистрированным в Минюсте России 07.06.2012 г. № 24480 в редакции Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645, от 31.12.2015 № 1578, от 29.06.2017 № 613, от 24.09.2020 № 519, от 11.12.2020 № 712, от 12.09.2022 №732), в соответствии с методическими рекомендациями ГБУ ДПО КРИРПО: «Реализация ФГОС СОО в ПОО Кемеровской области» (авторы: А.Г. Апухтина, Т.А. Чекалина), «Индивидуальный проект: содержание, оформление, защита» (авторы: Т.А. Чекалина, Ю.П. Ашихмина, О.В. Белинская).

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Индивидуальный проект» направлено на достижение следующих целей:

- в направлении личностного развития

- формирование личностного, профессионального, жизненного самоопределения;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- воспитание качеств личности, обеспечивающих социальную мобильность, способность принимать самостоятельные решения;
- формирование качеств мышления, необходимых для адаптации в современном информационном обществе;
- развитие интереса к творчеству.

- в метапредметном направлении

- развитие целеполагания, планирования, выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации;
- применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- умение структурировать знания;
- умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной и письменной формах;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач, извлечение необходимой информации;
- планирование сотрудничества в поиске и сборе информации;
- владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами языка;
- формирование общих способов интеллектуальной деятельности, являющихся основой познавательной культуры, значимой для различных сфер человеческой деятельности.

- в предметном направлении

- отработка навыков научно-исследовательской, аналитической и проектной работы;
- выделение основных этапов создания проекта

- представление о научных методах, используемых при создании проекта;
- изучение способов анализа и обобщения полученной информации;
- получение представления об общелогических методах и научных подходах;
- получение представления о процедуре защиты индивидуального проекта

Содержание программы направлено на решение следующих задач:

- овладение познавательными интересами;
- развитие интеллектуальных, творческих, коммуникативных способностей;
- формирование компетентной личности, способной к жизнедеятельности и самоопределению в информационном обществе;
- обучение планированию;
- формирование навыков сбора и обработки информации, материалов;
- формирование качеств мышления, необходимых для продуктивной жизни в обществе.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Основы проектной деятельности» Общеобразовательная учебная дисциплина «Индивидуальный проект» является обязательной учебной дисциплиной. В учебном плане программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебная дисциплина «Индивидуальный проект» входит в состав дополнительных учебных дисциплин.

Итоговая отметка по окончании дисциплины выставляется по результатам промежуточной аттестации (защиты индивидуального проекта).

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Основы проектной деятельности» направлено на развитие универсальных учебных действий, формирование личностных, метапредметных и предметных результатов ФГОС среднего общего образования, а также общих компетенций ФГОС среднего профессионального образования по специальности «Поварское и кондитерское дело».

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

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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СОО	**Общие компетенции ФГОС СПО**
Личностные:	
- уважение к личности и её достоинству, доброжелательное отношение к окружающим,	ОК 04
- потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании;	ОК 02
- умение вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения и принятия; умение конструктивно разрешать конфликты;	ОК 04, ОК 05
-готовность и способность к выполнению моральных норм в отношении взрослых, обучающихся во внеучебных видах деятельности;	ОК 04, ОК 05
-умение строить жизненные планы с учётом конкретных социально-исторических, политических и экономических условий;	ОК 05
- умение ясно, логично и точно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл познавательной задачи, выстраивать аргументацию, приводить примеры и контрпримеры;	ОК 05
- креативность мышления, инициатива, находчивость, активность при решении математических задач;	ОК 09
-нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;	ОК 04
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;	ОК 02
Метапредметные:	
- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	ОК 02
-умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников	ОК 04, ОК 05

деятельности, эффективно разрешать конфликты; - владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; -готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; -умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; -умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей; - владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; -владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований.	ОК 02, ОК 09 ОК 02, ОК 09 ОК 02, ОК 09 ОК 02 ОК 05 ОК 04, ОК 05
Предметные: -сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; -способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; -сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей; -способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.	ОК 09 ОК 02 ОК 05, ОК 09

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.01 Химия

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина **Химия** входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

3. Цели и задачи дисциплины- требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

У1 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
У2 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
У3 описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
У4 проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
У5 использовать лабораторную посуду и оборудование;
У6 выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
У7 проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
У8 выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
У9 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

знать:

З1 основные понятия и законы химии;
З2 теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
З3 понятие химической кинетики и катализа;
З4 классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
З5 обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
З6 окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
З7 гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
З8 тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
З9 характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
З10 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
З11 дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
З12 роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
З13 основы аналитической химии;
З14 основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
З15 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
З16 методы и технику выполнения химических анализов;
З17 приемы безопасной работы в химической лаборатории.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие компетенции:
общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

4 . Количество часов на освоение программы дисциплины

Объем образовательной программы – 144 часов, в том числе:
учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – 134 часа,
самостоятельной работы обучающихся – 10 часов;
консультаций не предусмотрено.

5. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	**144**
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	134
в том числе:	
теоретическое обучение	*98*
практические занятия	*10*
лабораторные занятия	*26*
Самостоятельная работа (всего)	**10**

в том числе -работа с интернет-источниками и подготовка информации по темам «Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах», «Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания», «Роль ферментов хранении пищевых продуктов и пищеварении» и др.; -подготовка к лабораторным и практическим занятиям. - составление уравнений окислительно-восстановительных реакций; - составление таблицы классификации анионов; - подготовка сообщений на темы «Применение количественных методов анализа в лабораторном контроле качества», «Применение физико-химических методов анализа в лабораторном контроле качества»;	*2* *4* *2* *2*
Консультации	**-**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	*2*

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.02 Экологические основы природопользования

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина **Экологические основы природопользования** входит в математический и естественнонаучный учебный цикл.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

У1 анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

У2 использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

У3 соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

знать:

З1 принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.

З2 особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду;

З3 об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;

З4 принципы и методы рационального природопользования;

З5 методы экологического регулирования;

З6 принципы размещения производств различного типа;

З7 основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

З8понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

З9 правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

З10принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;

З11природоресурсный потенциал Российской Федерации;

З12 охраняемые природные территории.

Приобретенные в процессе изучения дисциплины умения и знания направлены на формирование следующих компетенций:

общих компетенций:

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

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

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

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

профессиональных компетенций:
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины

Объем образовательной программы – 36 часов, в том числе:
учебной нагрузки во взаимодействие с преподавателем – 34 часа;
самостоятельной работы обучающихся - 2 часа;
консультаций не предусмотрено.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экологические основы природопользования

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	**36**
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	34
в том числе:	
теоретическое обучение	*34*
практические занятия	-
лабораторные занятия	-
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	**2**
в том числе: - работа с дополнительной литературой; - работа с конспектами.	 *1* *1*
Промежуточная аттестация в форме итоговой контрольной работы	*1*

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы философии

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина **Основы философии** входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

У1 ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
У2 выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.

знать:

З1основные категории и понятия философии;
З2 роль философии в жизни человека и общества;
З3 основы философского учения о бытии;
З4 сущность процесса познания;
З5 основы научной, философской и религиозной картин мира;
З6 об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
З7 о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности.

Приобретенные в процессе изучения дисциплины умения и знания направлены на формирование следующих **общих компетенций:**

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 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины

Объем образовательной программы- 36 часов, в том числе:
учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем - 36 часов;
самостоятельной работы обучающихся не предусмотрено;
консультаций не предусмотрено.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы философии

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов

Объем образовательной программы (всего)	**36**
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	**36**
в том числе:	
- теоретическое обучение	*36*
- практические занятия	-
- лабораторные занятия	-
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	**-**
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме итоговой контрольной работы	*1*

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 **Поварское и кондитерское дело.**

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина **Иностранный язык в профессиональной деятельности** входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

У1 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);

У2 понимать тексты на базовые профессиональные темы;

У3 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;

У4 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;

У5 кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);

У6 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

знать:

З1 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

З2 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);

З3 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;

З4 особенности произношения;

З5 правила чтения текстов профессиональной направленности.

Приобретенные в процессе изучения дисциплины умения и знания направлены на формирование следующих **общих компетенций:**

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины

Объем образовательной программы - 164 часа, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем - 150 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 14 часов;
консультаций не предусмотрено.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Иностранный язык в профессиональной деятельности

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	**164**
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	150
в том числе:	
практические занятия	*150*
Самостоятельная работа (всего)	**14**
в том числе:	
- подготовка сообщений;	*6*
- составление диалогов;	*4*
- разработка презентации.	*4*
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме:	*2*
- дифференцированного зачёта	

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.04 Физическая культура

1.1.Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина **Физическая культура** входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

У1 использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

У2 применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;

У3 пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности;

знать:

З1 роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

З2 основы здорового образа жизни;

З3 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;

З4 средства профилактики перенапряжения.

Приобретенные в процессе изучения дисциплины умения и знания направлены на формирование следующей **общей компетенции:**

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

Объем образовательной программы – 164 часа, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем - 164 часа;

самостоятельной работы обучающихся не предусмотрено;

консультаций не предусмотрено.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Физическая культура

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы (всего)	**164**
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	164
в том числе:	
теоретическое обучение	*6*
практические занятия	*158*

лабораторные занятия	-
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	**-**
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированных зачетов в 3-8 семестрах	*12*

АНОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Психология общения

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

1.2 Место дисциплины в программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина **Психология общения** входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

У1 применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;

У2 использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;

знать:

З1 взаимосвязь общения и деятельности;

З2 цели, функции, виды и уровни общения;

З3 роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий;

З4 механизмы взаимопонимания в общении;

З5 техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения;

З6 источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;

З7 приемы саморегуляции в процессе общения.

Приобретенные в процессе изучения дисциплины умения и знания направлены на формирование следующих **общих компетенций:**

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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

Объем образовательной программы - 32 часов, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем - 30 часов;

самостоятельной работы обучающихся – 2 часа;

консультаций не предусмотрено.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Психология общения

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	**32**
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	
в том числе:	
теоретическое обучение	*30*
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	**2**
в том числе: Проработка конспектов занятий	*2*
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме итоговой контрольной работы	*2*

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1.Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина **Организация хранения и контроль запасов и сырья** входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

У1определять наличие запасов и расход продуктов;

У2оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

У3 проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

У4принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

У5 оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

Дополнительно:

У6 определять потребительские свойства и качественные показатели продовольственных товаров органолептическим методом, по маркировке и штрих-коду;

У7 осуществлять процессы приемки и хранения запасов и сырья;

знать:

З1ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

З2общие требования к качеству сырья и продуктов;

З3 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

З4методы контроля качества продуктов при хранении;

З5 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;

З6виды снабжения;

З7виды складских помещений и требования к ним;

З8 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

З9методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;

З10 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;

З11 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

З12 методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
З13 правила оценки состояния запасов на производстве;
З14 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
З15 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
З16 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
Дополнительно:
З17 виды технологического оборудования складского хозяйства.

Приобретенные в процессе изучения дисциплины умения и знания направлены на формирование следующих **общих компетенций:**

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных

изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного

персонала

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

Объем образовательной программы – 114 часов, в том числе:
учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – 86 часов;
самостоятельной работы обучающихся - 4 часа;
консультаций – 6 часов;
промежуточной аттестации – 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Организация хранения и контроль запасов и сырья

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	**114**
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем(всего)	86
в том числе:	
теоретическое обучение	*52*
практические занятия	*20*
лабораторные занятия	*14*
Самостоятельная работа обучающихся(всего)	**4**
в том числе	
- работа с СанПиН по изучению сроков и условий хранения пищевых продуктов; - работа с ГОСТ по изучению требований к качеству пищевых продуктов; - оформление технологической документации и документации по контролю запасов и наличия продуктов	*1* *1* *2*
Консультации	**6**
Промежуточная аттестация в форме экзамена	*18*

АННОТАЦУИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение и организация питания

1.1.Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина **Техническое оснащение и организация питания** входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

У1определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;

У2 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

У3 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

У4выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;

У5 оценивать эффективность использования оборудования;

У6 планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;

У7 контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;

У8 оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;

У9 рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;

У10 проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;

знать:

З1классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

З2принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

З3 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

З4правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

З5 методики расчета производительности технологического оборудования;

З6способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
З7правила электробезопасности, пожарной безопасности;
З8 правила охраны труда в организациях питания.

Приобретенные в процессе изучения дисциплины умения и знания направлены на формирование следующих **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.

ОК03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

профессиональных компетенций:

ПК 1.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 3.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1.Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.4.Количество часов на освоение программы дисциплины

Объем образовательной программы - 64 часа, в том числе:
учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем -56 часа;
самостоятельной работы обучающихся - 4 часа;
консультаций – 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Техническое оснащение и организация питания

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы (всего)	**64**

Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	56
в том числе:	
теоретическое обучение	*29*
практические занятия	*27*
лабораторные занятия	-
Самостоятельная работа (всего)	**4**
в том числе	
-работа с дополнительной литературой и интернет-источниками, подготовка сообщений по темам раздела. -изучение инструкций по электробезопасности, пожарной безопасности, требований охраны труда в организациях питания.	*3* *1*
Консультации	**4**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	*2*

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Организация обслуживания

1. 1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина **Организация обслуживания** входит в общепрофессиональный цикл.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

У1выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
У2 встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
У3 приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
У4 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
У5 подачи блюд и напитков разными способами;
У6 расчета с потребителями;
У7 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
У8 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
У9 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
У10 складывать салфетки разными способами;
У11 соблюдать личную гигиену;
У12 подготавливать посуду, приборы, стекло;
У13 осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
У14 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
У15 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
У16 подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
У17 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
У18 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
У19 разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
У20 заменять использованную посуду и приборы;
У21 составлять и оформлять меню,
У22 обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;
У23 обслуживать иностранных туристов;

У24 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;
У25 осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
У26 предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
У27 соблюдать правила ресторанного этикета;
У28 производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
У29 изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.

знать:

З1 виды, типы и классы организаций общественного питания;
З2 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
З3 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
З4 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
З5 приемы складывания салфеток;
З6 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;
З7 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;
З8 сервировку столов, современные направления сервировки;
З9 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
З10 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
З11 приветствие и размещение гостей за столом;
З12 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
З13 правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
З14 способы подачи блюд;
З15 очередность и технику подачи блюд и напитков;
З16 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;
З17 правила сочетаемости напитков и блюд;
З18 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
З19 способы замены использованной посуды и приборов;
З20 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
З21 информационное обеспечение услуг общественного питания;
З22 правила составления и оформления меню;
З23 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

Приобретенные в процессе изучения дисциплины умения и знания направлены на формирование следующих **общих компетенций:**

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

профессиональные компетенции:

ПК 1.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 3.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины

Объем образовательной программы – 64 часа, в том числе:
учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем –60 часов;
самостоятельной работы обучающихся – 4 часа;
консультаций не предусмотрено.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Организация обслуживания

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	**64**
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	**60**
в том числе:	
теоретическое обучение	*26*
практические занятия	*34*
лабораторные занятия	-
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	**4**
в том числе: - отработка приемов складывания салфеток; - работа с интернет-источниками и подготовка презентаций по темам	 *2* *2*

«Обслуживание приемов и банкетов», «Специальные формы обслуживания».	
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	*2*

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина **Основы экономики, менеджмента и маркетинга** входит в общепрофессиональный цикл.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

У1 участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;

У2 рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;

У3 анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;

У4 рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;

У5 проводить инвентаризацию на предприятиях питания;

У6 пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);

У7 оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;

У8 анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;

У9 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;

У10 калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;

У11 рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,

У12 рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;

У13 планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;

У14 выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;

У15 управлять конфликтами и стрессами в организации;

У16 применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
У17 анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
У18 составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса;
У19 анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
У20 прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
У21 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
У22 грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);
У23 проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.

знать:

З1 понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
З2 принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
З3 виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);
З4 сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
З5 классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
З6 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
З7 этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
З8 факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
З9 функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;
З10 виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
З11 понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;
З12 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
З13 источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых

предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц;
З14 учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
З15 понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;
З16 требования к реализации продукции общественного питания;
З17 количественный и качественный состав персонала организации;
З18 показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
З19 формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
З20 состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
З21 механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
З22 основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
З23 понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
З24 сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
З25 налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;
З26 понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
З27 сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
З28 стили управления;
З29 способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала;
З30 правила делового общения в коллективе;
З31 сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
З32 понятие сегментация рынка;
З33 методы проведения маркетинговых исследований;
З34 понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
З35 организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.

Приобретенные в процессе изучения дисциплины умения и знания направлены на формирование следующих **общих компетенций:**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины

Объем образовательной программы - 96 часов, в том числе:
учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – 88 часов;
самостоятельной работы обучающихся - 4 часа;
консультаций - 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы экономики, менеджмента и маркетинга

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	**96**
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	88
в том числе:	
теоретическое обучение	*46*
практические занятия	*42*
лабораторные занятия	-
Самостоятельная работа (всего)	4
в том числе: - подготовка сообщений.	*4*
Консультации	**4**
Промежуточная аттестация в форме итоговой контрольной работы	*2*

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Правовые основы профессиональной деятельности

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Дисциплина **Правовые основы профессиональной деятельности** входит в общепрофессиональный учебный цикл.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

У1 использовать необходимые нормативно-правовые документы;

У2 защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;

У3 анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

дополнительно:

У4 использовать в профессиональной деятельности нормативно-правовую документацию.

знать:

З1 основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;

З2 права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

З3 понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

З4 законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

З5 организационно-правовые формы юридических лиц;

З6 правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

З7 права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

З8 порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;

З9 роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

З10 право социальной защиты граждан;

З11 понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

З12 виды административных правонарушений и административной ответственности;

З13 нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

дополнительно:

З14 основы конституционного строя Российской Федерации, система государственных органов Российской Федерации, законодательная и исполнительная власть, институт президентства, местное самоуправление;

З15 гражданство в РФ, порядок приобретения и прекращения гражданства;

З16 правила оплаты труда;

З17административные правонарушения в области предпринимательской деятельности.

Приобретенные в процессе изучения дисциплины умения и знания направлены на формирование следующих **общих компетенций:**

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

ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
профессиональных компетенций:
ПК 6.1.Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины

Объем образовательной программы- 44 часа, в том числе:
учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем - 40 часов;
самостоятельной работы обучающихся – 4 часа;
консультаций не предусмотрено.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Правовые основы профессиональной деятельности

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	**44**
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	**40**
в том числе:	
теоретическое обучение	*35*
практические занятия	*5*
лабораторные занятия	-
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	**4**
в том числе:	

- подготовка сообщений	*4*
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме итоговой контрольной работы	*1*

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина **Информационные технологии в профессиональной деятельности** входит в общепрофессиональный цикл.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

У1пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;

У2использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

У3 использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

У4обеспечивать информационную безопасность;

У5 применять антивирусные средства защиты информации;

У6 осуществлять поиск необходимой информации.

знать:

З1 основные понятия автоматизированной обработки информации;

З2 общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;

З3 базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;

З4 состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

З5 основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Приобретенные в процессе изучения дисциплины умения и знания направлены на формирование следующих **общих компетенций:**

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11.Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

профессиональных компетенций:

ПК 6.1.Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2.Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3.Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4.Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

Объем образовательной программы – 96 часов, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – 90 часов;

самостоятельной работы обучающихся – 4 часа;

консультаций – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Информационные технологии в профессиональной деятельности

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	**96**
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	**90**
в том числе:	
теоретическое обучение	*24*
практические занятия	*66*
лабораторные занятия	-
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	**4**
в том числе: - сбор материала для создания базы данных профессиональной направленности; - работа в поисковых системах сети Интернет	*2* *2*
Консультации	**2**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	*2*

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина **Охрана труда** входит в общепрофессиональный цикл.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

У1 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

У2 использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

У3 участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

У4 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

У5 разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

У6 вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

У7 вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

Дополнительно:

У8 оказывать первую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах;

У9 применять средства тушения пожаров.

знать:

З1 системы управления охраной труда в организации;

З2 законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

З3 обязанности работников в области охраны труда;

З4 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

З5 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

З6 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

З7 порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Дополнительно:

З8 меры безопасности при эксплуатации технологического оборудования;

З9 правила пожарной безопасности.

Приобретенные в процессе изучения дисциплины умения и знания направлены на формирование следующих **общих компетенций:**

знать:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов

для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

Объем образовательной программы - 40 часов, в том числе:
учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем -38 часов;
самостоятельной работы обучающихся- 2 часа;
консультаций не предусмотрено.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	**40**
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	38
в том числе:	
- теоретическое обучение	*26*
- практические занятия	*10*
- лабораторные занятия	-
Самостоятельная работа (всего)	*2*
в том числе:	
- подготовка к дифференцированному зачёту.	*2*
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Безопасность жизнедеятельности

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина **Безопасность жизнедеятельности** входит в социально- гуманитарный цикл.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

У1 пользоваться первичными средствами пожаротушения;
У2 применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;
У3 обеспечивать устойчивость объектов экономики;
У4 прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;
У5 применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;
У6 соблюдать нормы экологической безопасности;
У7 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;
У8 определять виды Вооруженных Сил, рода войск;
У9 ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;
У 10 владеть общей физической и строевой подготовкой;
У 11 пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;
У 12 демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;
У 13 оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;
У14 осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;
У 15определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;
У 16 составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания.

знать:

З1 основы пожаробезопасности и электробезопасности;
З2 меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
З3 способы защиты населения от оружия массового поражения;
З4 принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
З5 задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
З6 основы военной службы и обороны государства;
З7 основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
З8 организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
З9 область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

З10 основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;
З11 общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;
З12 классификация и общие признаки инфекционных заболеваний;
З13 основы здорового образа жизни.

Приобретенные в процессе изучения дисциплины умения и знания направлены на формирование следующих **общих компетенций**:

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

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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

п**рофессиональных компетенций:**

ПК.2.1. Обеспечивать производственный контроль за соблюдением требований промышленной безопасности предприятий по обогащению полезных ископаемых

ПК.2.3. Обеспечивать контроль за соблюдением требований охраны труда, включая состояние рабочих мест и оборудования предприятий по обогащению полезных ископаемых

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

Объем образовательной программы – 68 часов, в том числе:

учебной нагрузки обучающегося во взаимодействии с преподавателем - 64 часа;

самостоятельной работы обучающихся – 4 часа;

консультаций – не предусмотрено

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Безопасность жизнедеятельности

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**68**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	*48*
лабораторные занятия	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**4**
в том числе: подготовка сообщения	*4*
Консультации	**-**
Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета	**2**

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.01 Русский язык

Программа учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения русского языка в ГПОУ БПТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования, при подготовке специалистов среднего звена по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Специальность «Поварское и кондитерское дело» относится к естественно-научному профилю, при ее освоении русский язык изучается в объеме 98 часов, в том числе 14 часов отводится на профессионально-ориентированное содержание (далее ПОС). Из них – 40 часов лекций и уроков и 58 часов практических занятий. Помимо этого, согласно учебному плану, предусмотрено 10 часов консультаций и 18 часов на промежуточную аттестацию. Таким образом, на освоение общего объема образовательной программы отводится 126 часов.

Дисциплина изучается на 2 курсе. А именно:

- В **третьем** семестре 10 часов лекций и уроков и 20 часов практических занятий. Помимо этого предусмотрено 4 часа консультаций. Таким образом, на освоение общего объема образовательной программы отводится 34 часа.
- В **четвертом** семестре 30 часов лекций и уроков и 38 часа практических занятий. Помимо этого предусмотрено 6 часов консультаций, 18 часов на промежуточную аттестацию. Таким образом, на освоение общего объема образовательной программы отводится 92 часа.

Данная программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования (зарегистрированным в Минюсте России 07.06.2012 г. №24480 в редакции Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 №1645, от 31.12.2015 №1578, от 29.06.2017 №613, от 24.09.2020 №519, от 11.12.2020 №712, от 12.08.2022 №737) с учетом специфики профиля общеобразовательной подготовки, профессиональной направленности, а также в соответствии с Примерной основной образовательной программой среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з), Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» для профессиональных образовательных организаций Кемеровской области (разработанной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования, протокол №14 от 30 ноября 2022г.) и с учетом Концепции преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р и Методическими рекомендациями «Об использовании государственных символов Российской Федерации при обучении и воспитании детей и молодежи в образовательных организациях отдыха детей и их оздоровления» (рекомендованные Министерством образования Кузбасса письмом от 20.04.2022 №4527/09-02).

Цель программы – освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Русский язык» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Содержание программы направлено на решение следующих задач:

-формировать представления о роли языка в жизни человека, общества, государства;

-обеспечить освоение знаний о русском языке как системе, о его уровнях и единицах, закономерностях его функционирования, базовых понятиях лингвистики;

-воспитать ценностное отношение к русскому языку как государственному языку Российской Федерации, языку межнационального общения народов России;

-развивать способность свободно общаться в различных формах и на разные темы;

- совершенствовать умение использовать русский литературный язык во всей полноте его функциональных возможностей в соответствии с нормами устной и письменной речи, правилами русского речевого этикета.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Русский язык» является обязательной учебной дисциплиной предметной области «Русский язык и литература» ФГОС среднего общего образования. В учебном плане программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебная дисциплина «Русский язык» входит в состав обязательных учебных дисциплин.

Для реализации данной программы применяются графические наглядные пособия (плакаты, таблицы); электронные средства обучения.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль в форме устных и письменных опросов;
- промежуточный контроль в форме письменных опросов по разделам программы;
- итоговый контроль в форме письменного экзамена.

Итоговая отметка по окончании изучения дисциплины выставляется по результатам промежуточной аттестации (письменного экзамена).

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Русский язык» направлено на развитие универсальных учебных действий, формирование личностных, метапредметных и предметных результатов в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования, а также общих компетенций ФГОС среднего профессионального образования по специальности «Поварское и кондитерское дело».
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СОО	**Общие компетенции ФГОС СПО**
Личностные:	
− сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);	ОК 02, ОК 04, ОК 05
− сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;	ОК 02, ОК 09
- эстетическое отношение к миру;	ОК 04, ОК 05
− толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;	ОК 04, ОК 05, ОК 09
-осознание обучающимися российской гражданской идентичности;	ОК 05, ОК 09
-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;	ОК 02, ОК 09
-наличие мотивации к обучению и личностному развитию;	ОК 02, ОК 09
-целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых	ОК 04, ОК 05, ОК 09

установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы.	
Метапредметные: − умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; − умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности; − готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; − владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; − умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач; - освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	ОК 02, ОК 09 ОК 02, ОК 04 ОК 02, ОК 04,ОК 05 ОК 05 ОК 02, ОК 05, ОК 09 ОК 02, ОК 05 ОК 04, ОК 05, ОК 09 ОК 04, ОК 05, ОК 09
Предметные (базовый уровень): − сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике; − владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; − владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; − владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; − знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование	ОК 02, ОК 05 ОК 02, ОК 05 ОК 04, ОК 05 ОК 04, ОК 05 ОК 02, ОК 05

национальной и мировой; − сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;	ОК 05
− сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;	ОК 04, ОК 05
− способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;	ОК 02, ОК 09
− овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;	ОК 02, ОК 05
− сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;	ОК 02, ОК 05
- освоение обучающимися в ходе изучения учебного предмета научных знаний, умений и способов действий, специфических для соответствующей предметной области.	ОК 09
- сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку;	ОК 02, ОК 05
- совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7-8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;	ОК 04, ОК 05, ОК 09
- сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов);	ОК 05, ОК 09
- совершенствование умений использовать разные виды чтения и	ОК 05, ОК 09

аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);	
- обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;	ОК 02, ОК 05
- сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;	ОК 04, ОК 05, ОК 09
- обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);	ОК 04, ОК 05, ОК 09
- обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;	ОК 02, ОК 05
- совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.	ОК 04, ОК 05, ОК 09

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.02 Литература

Программа учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения литературы в ГПОУ БПТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования, при подготовке специалистов среднего звена по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Специальность «Поварское и кондитерское дело» относится к естественно-научному профилю, при ее освоении литература изучается в объеме 108 часов, в том числе 16 часов отводится на профессионально-ориентированное содержание (далее ПОС). Из них – 92 часа лекций и уроков и 16 часов практических занятий. Таким образом, на освоение общего объема образовательной программы отводится 108 часов.

Дисциплина изучается на 1 курсе. А именно:

- В **первом** семестре 38 часов лекций и уроков и 6 часов практических занятий. Таким образом, на освоение общего объема образовательной программы отводится 44 часа.
- Во **втором** семестре 54 часа лекций и уроков и 10 часов практических занятий. Таким образом, на освоение общего объема образовательной программы отводится 64 часа.

Данная программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования (зарегистрированным в Минюсте России 07.06.2012 г. №24480 в редакции Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 №1645, от 31.12.2015 №1578, от 29.06.2017 №613, от 24.09.2020 №519, от 11.12.2020 №712, от 12.08.2022 №737) с учетом специфики профиля общеобразовательной подготовки, профессиональной направленности, а также в соответствии с Примерной основной образовательной программой среднего общегообразования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з), Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» для профессиональных образовательных организаций Кемеровской области (разработанной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования, протокол №14 от 30ноября 2022г.) и с учетом Концепции преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р и Методическими рекомендациями «Об использовании государственных символов Российской Федерации при обучении и воспитании детей и молодежи в образовательных организациях отдыха детей и их оздоровления» (рекомендованные Министерством образования Кузбасса письмом от 20.04.2022 №4527/09-02).

Цель программы – освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Литература» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Содержание программы направлено на решение следующих задач:

-формировать устойчивый интерес к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

-приобщить к российскому литературному наследию и через него – к сокровищам отечественной и мировой культуры;

-воспитать чувство причастности к российским свершениям, традициям и исторической преемственности поколений;

-формировать понятие о тесной связи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности и ее социальным ростом;

-развивать аналитические умения обучающихся в отношении языковых единиц и текстов разных функционально-смысловых типов и жанров.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Литература» является обязательной учебной дисциплиной предметной области «Русский язык и литература» ФГОС среднего общего образования. В учебном плане программы подготовки специалистов среднего звена учебная дисциплина «Литература» входит в состав обязательных учебных дисциплин.

Для реализации данной программы применяются графические наглядные пособия (плакаты, таблицы); электронные средства обучения.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль в форме устных и письменных опросов;
- промежуточный контроль в форме письменных опросов по разделам программы;
- итоговый контроль в форме дифференцированного зачета.

Итоговая отметка по окончании изучения дисциплины выставляется по результатам промежуточной аттестации (дифференцированного зачета).

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Литература» направлено на развитие универсальных учебных действий, формирование личностных, метапредметных и предметных результатов в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования, а также общих компетенций ФГОС среднего профессионального образования по специальности «Поварское и кондитерское дело».

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

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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СОО	**Общие компетенции ФГОС СПО**
Личностные:	
− сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);	ОК02, ОК 05
− сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;	ОК05
- эстетическое отношение к миру;	ОК02
− толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям.	ОК02, ОК 05
Метапредметные:	
− умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	ОК02, ОК 09
− умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности;	ОК04

− готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	ОК02,ОК 09
− владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;	ОК02
− умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач.	ОК02, ОК 09
Предметные (базовый уровень):	
− сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;	ОК05, ОК 09
− владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;	ОК02, ОК 05
− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;	ОК02, ОК 05
− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;	ОК05
− знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;	ОК05, ОК 09
− сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;	ОК05
− сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;	ОК05, ОК 09
− способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;	ОК05
− овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;	ОК05, ОК 09
− сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;	ОК05, ОК 09
- осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;	ОК 05, ОК 09
- осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;	ОК 02, ОК 05
-сформированность устойчивого интереса к чтению как средству	ОК 05, ОК 09

познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; - знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России: пьеса А.Н. Островского "Гроза"; роман И.А. Гончарова "Обломов"; роман И.С. Тургенева "Отцы и дети"; стихотворения Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, стихотворения и поэма "Кому на Руси жить хорошо" Н.А. Некрасова; роман М.Е. Салтыкова-Щедрина "История одного города" (избранные главы); роман Ф.М. Достоевского "Преступление и наказание"; роман Л.Н. Толстого "Война и мир"; одно произведение Н.С. Лескова; рассказы и пьеса "Вишнёвый сад" А.П. Чехова; рассказы и пьеса "На дне" М. Горького; рассказы И.А. Бунина и А.И. Куприна; стихотворения и поэма "Двенадцать" А.А. Блока; стихотворения и поэма "Облако в штанах" В.В. Маяковского; стихотворения С.А. Есенина, О.Э. Мандельштама, М.И. Цветаевой; стихотворения и поэма "Реквием" А.А. Ахматовой; роман М.А. Шолохова "Тихий Дон" (избранные главы); роман М.А. Булгакова "Мастер и Маргарита" (или "Белая гвардия"); одно произведение А.П. Платонова; стихотворения А.Т. Твардовского, Б.Л. Пастернака, повесть А.И. Солженицына "Один день Ивана Денисовича"; произведения литературы второй половины XX - XXI в.: не менее двух прозаиков по выбору (в том числе Ф.А. Абрамова, В.П. Астафьева, А.Г. Битова, Ю.В. Бондарева, Б.Л. Васильева, К.Д. Воробьёва, Ф.А. Искандера, В.Л. Кондратьева, В.Г. Распутина, А.А. Фадеева, В.М. Шукшина и других);не менее двух поэтов по выбору (в том числе И.А. Бродского, А.А. Вознесенского, В.С.Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, А.С. Кушнера, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, Н.М. Рубцова и других); пьеса одного из драматургов по выбору (в том числе А.Н. Арбузова, А.В. Вампилова и других); не менее двух произведений зарубежной литературы (в том числе романы и повести Ч. Диккенса, Г. Флобера, Дж. Оруэлла, Э.М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Дж. Сэлинджера, Р. Брэдбери; стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера; пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу и других); не менее одного произведения из литературы народов России (в том числе произведения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Ю. Рытхэу, Г. Тукая, К. Хетагурова, Ю. Шесталова и других); -сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; - способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое	ОК 02, ОК 05 ОК 02, ОК 04 ОК 05, ОК 09

отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;	
- осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;	ОК 05, ОК 09
-сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;	ОК 05, ОК 09
- владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов, и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлаботоническая), дольник, верлибр; "вечные темы" и "вечные образы" в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика;	ОК 05, ОК 09
- умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);	ОК 05, ОК 09
-сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике;	ОК 05, ОК 09
- владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также	ОК 02, ОК 04

написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; - умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.	ОК 02, ОК 09

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.03 Иностранный язык

Программа учебной дисциплины «Иностранный язык» предназначена для изучения английского языка в ГПОУ БПТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования, при подготовке специалистов среднего звена по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Специальность «Поварское и кондитерское дело» относится к естественно-научному профилю, при ее освоении английский язык изучается в объеме 72 часов, в том числе 10 часов отводится на профессионально-ориентированное содержание (далее ПОС) . Из них 30 часов лекций и уроков и 42 часа практических занятий. Таким образом, объём общеобразовательной программы составляет 72 часа. Дисциплина изучается в 2 семестрах. А именно:

- В **первом** семестре 16 часов лекций и уроков и 20 часов практических занятий. Таким образом, объём общеобразовательной программы составляет 36 часов.
- Во **втором** семестре 14 часов лекций и уроков и 22 часа практических занятий. Таким образом, объём общеобразовательной программы составляет 36 часов.

Данная программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования (зарегистрированным в Минюсте России 07.06.2012 г. № 24480 в редакции Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645, от 31.12.2015 № 1578, от 29.06.2017 № 613, от 24.09.2020 № 519, от 11.12.2020 № 712, от 12 августа 2022 г. № 732) с учётом специфики профиля общеобразовательной подготовки, профессиональной направленности, а также в соответствии с Примерной основной образовательной программой среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з), Примерной рабочей программой общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» для профессиональных образовательных организаций (разработанной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования , пр. № 14 от 30 ноября 2022).

Цель программы – освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Содержание программы направлено на решение следующих задач:

– формировать коммуникативную иноязычную компетенцию, как инструмент межкультурного общения в современном поликультурном мире;

– обеспечить освоение знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка;

– совершенствовать умение использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях;

– обеспечить достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего общаться в устной и письменной формах, как с носителями изучаемого языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Иностранный язык» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Иностранные языки» ФГОС среднего общего образования. В учебном плане программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебная дисциплина «Иностранный язык» входит в состав обязательных учебных дисциплин.

Для реализации данной программы применяются графические наглядные пособия (плакаты, таблицы); электронные средства обучения.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль в форме устных и письменных опросов;
- промежуточный контроль в форме письменных опросов по разделам программы;

- итоговый контроль в форме дифференцированного зачета.

Итоговая отметка по окончании изучения дисциплины выставляется по результатам промежуточной аттестации (дифференцированного зачета).

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Иностранный язык» направлено на развитие универсальных учебных действий, формирование личностных, метапредметных и предметных результатов в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования, а также общих компетенций в соответствии с требованиями ФГОС среднего профессионального образования по специальности «Поварское и кондитерское дело»:

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

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

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СОО	**Общие компетенции ФГОС СПО**
Личностные:	
− сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственногочлена российского общества; сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам,традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;	ОК 02, ОК 04
− сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире	ОК 02, ОК 04, ОК 09
−принятие традиционных национальныхх, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам ;	ОК 02, ОК 04, ОК 09
− готовность и способность к образованию и самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию; интерес к различным сферам профессиональной деятельности	ОК 02, ОК 04, ОК 09, ОК 10
Метапредметные:	
− самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;	ОК 02, ОК 04
− владение навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	ОК 02, ОК 04 , ОК 09
− способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов	ОК 02

познания; −овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; −владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; − умение развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; − умение выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; −умение самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; −формирование и проявление широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянное повышение своего образовательного и культурного уровня;	ОК 02, ОК 04,ОК 09, ОК 10 ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 10 ОК 02, ОК 04 ,ОК 10 ОК 02 ОК 02, ОК 10
Предметные (базовый уровень): − овладение основными видами речевой деятельности в рамках тематического содержания разделов − овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, ; − знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; − овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; − овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; − овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания	ОК 02, ОК. 09 ОК. 09 ОК 02, ОК. 10 ОК 10 ОК 10 ОК 04. ОК 10

речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка ; − овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; −развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); −приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" ; − умение использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.	ОК 02, ОК 04, ОК 09 ОК 10 ОК 02, ОК 04, ОК 09 ОК 10 ОК 02; ОК 10

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.03 Математика

Программа учебной дисциплины «Математика» предназначена для изучения математики в ГПОУ БПТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования, при подготовке специалистов среднего звена по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Специальность «Поварское и кондитерское дело» относится к естественнонаучному профилю, при ее освоении математика изучается на базовом уровне в объеме 154 часа, в том числе 23 часа отводится на профессионально-ориентированное содержание (далее ПОС). Из них 80 часов лекций и уроков, 64 часа практических занятий и 10 часов консультаций. Кроме этого, согласно учебного плана, предусмотрено 2 часа самостоятельной работы обучающихся и 6 часов на промежуточную аттестацию. Таким образом, на освоение общего объема образовательной программы отводится 162 часа.

Дисциплина изучается в 3 семестрах. А именно:

- Во втором семестре 34 часа лекций и уроков и 28 часов практических занятий. Помимо этого предусмотрено 2 часа самостоятельной работы обучающихся. Таким образом, на освоение объема образовательной программы отводится 64 часа.
- В третьем семестре 24 часа лекций и уроков и 20 часов практических занятий. Таким образом, на освоение объема образовательной программы отводится 44 часа.
- В четвертом семестре 22 часа лекций и уроков и 16 часов практических занятий. Помимо этого предусмотрено 10 часов консультаций и 6 часов на промежуточную аттестацию. Таким образом, на освоение объема образовательной программы отводится 54 часа.

Данная программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования (зарегистрированным в Минюсте России 07.06.2012 г. № 24480 в редакции Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645, от 31.12.2015 № 1578, от 29.06.2017 № 613, от 24.09.2020 № 519, от 11.12.2020 № 712, от 12.08.2022 №732, от 27.12.2023 №1028) с учетом специфики профиля общеобразовательной подготовки, профессиональной направленности, а также в соответствии с Примерной основной образовательной программой среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з), Примерной рабочей программой общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» для профессиональных образовательных организаций, разработанной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» и утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования (протокол № 14 от 30 ноября 2022г.) и с учетом Концепции развития математического образования в Российской Федерации, утвержденной Распоряжением Правительства России от 24 декабря 2013 года № 2506-р.

Цель программы – освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Математика» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Содержание программы направлено на решение следующих задач:

- формировать представления о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;

- развивать логическое мышление, пространственное воображение, алгоритмическую культуру, критичность мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, а также последующего обучения;

- обеспечить освоение математических знаний и умений, необходимых в повседневной жизни;

- сформировать понимание значимости математики для научно-технического прогресса, отношение к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Математика» является обязательной учебной дисциплиной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования. В учебном плане программы подготовки специалистов среднего звена учебная дисциплина «Математика» входит в состав обязательных учебных дисциплин.

Для реализации данной программы применяются графические наглядные пособия (плакаты, таблицы); электронные средства обучения; геометрические модели.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль в форме устных и письменных опросов;
- промежуточный контроль в форме контрольной работы по разделам программы за 2 и 3 семестр;
- итоговый контроль в форме письменного экзамена.

Итоговая отметка по окончании изучения дисциплины выставляется по результатам промежуточной аттестации (письменного экзамена).

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Математика» направлено на развитие универсальных учебных действий, формирование личностных, метапредметных и предметных результатов ФГОС среднего общего образования, а также общих компетенций ФГОС среднего профессионального образования по специальности «Поварское и кондитерское дело».

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 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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СОО	**Общие компетенции ФГОС СПО**
Личностные:	
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;	ОК 05
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	ОК 04
- навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;	ОК 04
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;	ОК 01, ОК 02
- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;	ОК 05
- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы.	ОК 05
Метапредметные:	
- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для	ОК 01

достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	ОК 01, ОК 04
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	ОК 01
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	ОК 02
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;	ОК 05
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;	ОК 09
- освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);	ОК 02
- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;	ОК 04
- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	ОК 02
Предметные (углубленный уровень):	
- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира;	ОК 02
- сформированность представлений о математических понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;	ОК 02
- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;	ОК 01
- владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;	ОК 01
- сформированность представлений об основных понятиях, идеях и	ОК 01

методах математического анализа; - владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием; - сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин; - владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач; - умение оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; умение формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений; - умение оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений и при решении задач, в том числе из других учебных предметов; - умение оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления; - умение свободно оперировать понятиями: прямоугольная система координат, вектор, координаты точки, координаты вектора, сумма векторов, произведение вектора на число, разложение вектора по базису, скалярное произведение, векторное произведение, угол между векторами; умение использовать векторный и координатный метод для решения геометрических задач и задач других учебных предметов; оперировать понятиями: матрица 2х2 и 3х3, определитель матрицы, геометрический смысл определителя; - умение моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера;	ОК 01 ОК 02 ОК 01 ОК 01, ОК 02, ОК 01, ОК 04 ОК 01 ОК 01, ОК 02 ОК 05 ОК 09

- умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки;	ОК 01
- умение свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур;	ОК 01, ОК 04
- умение свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа;	ОК 04
- умение оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;	ОК 01, ОК 04
- умение свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций;	ОК 01, ОК 04
- умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;	ОК 09
- умение свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции;	ОК 04
- умение использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем;	ОК 01, ОК 04
- умение оперировать понятиями: непрерывность функции, асимптоты графика функции, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение находить асимптоты графика функции; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику	

функции; - умение использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры математического моделирования с помощью дифференциальных уравнений; - умение оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел; - умение свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных; умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии; - умение находить вероятности событий с использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; умение оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства изученных распределений для решения задач; знакомство с понятиями: закон больших чисел, методы выборочных исследований; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - умение свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства	ОК 04 ОК 09 ОК 01, ОК 05 ОК 01, ОК 04 ОК 01, ОК 05

геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения.	

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.06 История

Программа учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в ГПОУ БПТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования, при подготовке специалистов среднего звена по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Специальность «Поварское и кондитерское дело» относится к естественно-научному профилю, при ее освоении история изучается в объеме 118 часов, в том числе 17 часов отводится на профессионально-ориентированное содержание (далее ПОС). Из них 88 часов лекций и уроков и 30 часов практических занятий. Кроме этого, согласно учебного плана, предусмотрено 8 часов консультаций и 18 часов на промежуточную аттестацию. Таким образом, на освоение общего объема образовательной программы отводится 144 часа.

Дисциплина изучается в 2 семестрах. А именно:

- В **первом** семестре 36 часов лекций и уроков и 14 часов практических занятий. Помимо этого предусмотрено 2 часа консультаций. Таким образом, на освоение общего объема образовательной программы отводится 52 часа.
- Во **втором** семестре 52 часа лекций и уроков и 16 часов практических занятий. Помимо этого предусмотрено 6 часов консультаций и 18 часов на промежуточную аттестацию. Таким образом, на освоение общего объема образовательной программы отводится 92 часа.

Данная программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования (зарегистрированным в Минюсте России 07.06.2012 г. № 24480 в редакции Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645, от 31.12.2015 № 1578, от 29.06.2017 № 613, от 24.09.2020 № 519, от 11.12.2020 № 712, от 12.08.2022 №732) с учетом специфики профиля общеобразовательной подготовки, профессиональной направленности, а также в соответствии с Примерной основной образовательной программой среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з), Примерной рабочей программой общеобразовательной дисциплины «История» для профессиональных образовательных организаций (разработанной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования, Протокол №14 от 30 ноября 2022 г. и с учетом Историко-культурного стандарта, разработанного в соответствии с поручением Президента Российской Федерации В.В. Путина от 21 мая 2012 г. № Пр.- 1334; Методическими рекомендациями «Об использовании государственных символов Российской Федерации при обучении и воспитании детей и молодежи в образовательных организациях отдыха детей и их оздоровления» (рекомендованные Министерством образования Кузбасса письмом от 20.04.2022 №4527/09-02); пунктом 2 протокола совещания Министерства просвещения Российской Федерации от 23.09.2022 №Д05-90/05 о включении курса «Россия – моя история» в реализуемые программы среднего профессионального образования.

Цель программы – освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «История» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Содержание программы направлено на решение следующих задач:

- формировать представления о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
- овладевать комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

- формировать умения применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении; овладевать навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- формировать умение вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

Общеобразовательная учебная дисциплина «История» является обязательной учебной дисциплиной предметной области «Общественно-научные предметы» ФГОС среднего общего образования. В учебном плане программы подготовки специалистов среднего звена учебная дисциплина «История» входит в состав обязательных дисциплин.

Структурно дисциплина «История» включает учебные курсы по всеобщей (Новейшей) истории и отечественной истории периода 1914–2012 гг. — («История России»); предлагается интегрированное изложение отечественной и зарубежной истории, преемственность и сочетаемость учебного материала «по горизонтали».

Для реализации данной программы применяются (электронные средства обучения, плакаты, таблицы, карты).

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль в форме устных и письменных опросов;
- промежуточный контроль в форме письменных опросов по разделам программы;
- итоговый контроль в форме устного экзамена.

Итоговая отметка по окончании изучения дисциплины выставляется по результатам промежуточной аттестации (устного экзамена).

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «История» направлено на развитие универсальных учебных действий, формирование личностных, метапредметных и предметных результатов ФГОС среднего общего образования, а также общих компетенций ФГОС среднего профессионального образования по специальности «Поварское и кондитерское дело».

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СОО	**Общие компетенции ФГОС СПО**
Личностные:	
- осознание российской гражданской идентичности; патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);	ОК 05, ОК 06
- гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;	ОК 04, ОК 06
- готовность к служению Отечеству, его защите;	ОК 06
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;	ОК 02, ОК 06
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	ОК 02, ОК 06
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии,	ОК 05, ОК 06

дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям; (в ред. Приказа Минобрнауки России от 29.06.2017 N 613)	ОК 02, ОК 04
- навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;	ОК 02, ОК 09
- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; наличие мотивации к обучению и личностному развитию; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;	ОК 06
- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;	ОК 05, ОК 06
- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;	ОК 06
- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;	ОК 02, ОК 06, ОК 09
- осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;	
Метапредметные:	
- освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);	ОК 02, ОК 05, ОК 09
- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;	ОК 02, ОК 04, ОК 09
- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	ОК 02, ОК 05, ОК 09
- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	ОК 02, ОК 05

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	ОК 04, ОК 05
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	ОК 02, ОК 05
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; (в ред. Приказа Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645)	ОК 02, ОК 09
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	ОК 02, ОК 05, ОК 09
- умение определять назначение и функции различных социальных институтов;	ОК 06
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;	ОК 06
- владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;	ОК 05
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.	ОК 02, ОК 05, ОК 09
Предметные:	
- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;	ОК 02, ОК 06, ОК 09
- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;	ОК 06
- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;	ОК 06
- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;	ОК 02
- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.	ОК 02, ОК 04, ОК 05

1) понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России);	ОК 02, ОК 06, ОК 09
2) знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века;	ОК 02, ОК 06, ОК 09
3) умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;	ОК 02, ОК 06, ОК 09
4) умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;	ОК 02, ОК 06, ОК 09
5) умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века;	ОК 02, ОК 06, ОК 09
6) умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;	ОК 02, ОК 06, ОК 09
7) умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX -	ОК 02, ОК 09

начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;	
8) умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее);	ОК 02, ОК 05, ОК 09
9) приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России;	ОК 04, ОК 06
10) умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;	ОК 06
11) знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров. *В том числе по учебному курсу "История России":* Россия накануне Первой мировой войны. Ход военных действий. Власть, общество, экономика, культура. Предпосылки революции. Февральская революция 1917 года. Двоевластие. Октябрьская революция. Первые преобразования большевиков. Гражданская война и интервенция. Политика "военного коммунизма". Общество, культура в годы революций и Гражданской войны. Нэп. Образование СССР. СССР в годы нэпа. "Великий перелом". Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление обороноспособности. Великая Отечественная война 1941-1945 годы: причины, силы сторон, основные операции. Государство и общество в годы войны, массовый героизм советского народа, единство фронта и тыла, человек на войне. Нацистский оккупационный режим, зверства захватчиков. Освободительная миссия Красной Армии. Победа над Японией. Решающий вклад СССР в Великую Победу. Защита памяти о Великой Победе. СССР в 1945-1991 гг. Экономические развитие и реформы.	ОК 02, ОК 05, ОК 09

Политическая система "развитого социализма". Развитие науки, образования, культуры. "Холодная война" и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система. Причины распада Советского Союза. Российская Федерация в 1992-2022 годы. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI веке. Экономическая и социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление обороноспособности. Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире. *По учебному курсу "Всеобщая история":* Мир накануне Первой мировой войны. Первая мировая война: причины, участники, основные события, результаты. Власть и общество. Межвоенный период. Революционная волна. Версальско-Вашингтонская система. Страны мира в 1920-е годы. "Великая депрессия" и ее проявления в различных странах. "Новый курс" в США. Германский нацизм. "Народный фронт". Политика "умиротворения агрессора". Культурное развитие. Вторая мировая война: причины, участники, основные сражения, итоги. Власть и общество в годы войны. Решающий вклад СССР в Победу. Послевоенные перемены в мире. "Холодная война". Мировая система социализма. Экономические и политические изменения в странах Запада. Распад колониальных империй. Развитие стран Азии, Африки и Латинской Америки. Научно-техническая революция. Постиндустриальное и информационное общество. Современный мир: глобализация и деглобализация. Геополитический кризис 2022 года и его влияние на мировую систему.	

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.10 Химия

Программа учебной дисциплины «Химия» предназначена для изучения химии в ГПОУ БПТ, реализующим образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Специальность «Поварское и кондитерское дело» относится к естественнонаучному профилю, при ее освоении химия изучается в объеме 134 часов. Из них 74 часа лекций и уроков, 38 часов практических и 22 часа лабораторных занятий. В том числе 24 часа отводится на профессионально-ориентированное содержание (далее ПОС). Помимо этого, предусмотрено 10 часов консультаций. На промежуточную аттестацию по дисциплине отводится 18 часов. Таким образом, максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 162 часа.

Дисциплина изучается в 1, 2 и 3 семестрах.

В первом семестре - 18 часов лекций и уроков, 8 часов практических и 8 часов лабораторных занятий.

Помимо этого предусмотрено 2 часа консультаций.

Таким образом, на освоение общего объема образовательной программы отводится 36 часов.

Во втором семестре - 30 часов лекций и уроков, 16 часов практических и 10 часов лабораторных занятий.

Помимо этого предусмотрено 4 часа консультаций.

Таким образом, на освоение общего объема образовательной программы отводится 60 часов.

В третьем семестре - 26 часов лекций и уроков, 14 часов практических и 4 часа лабораторных занятий.

Помимо этого предусмотрено 4 часа консультаций и 18 часов на промежуточную аттестацию.

Таким образом, на освоение общего объема образовательной программы отводится 66 часов.

Данная программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования (зарегистрированным в Минюсте России 07.06.2012 г. № 24480 в редакции Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645, от 31.12.2015 № 1578, от 29.06.2017 № 613, от 24.09.2020 № 519, от 11.12.2020 № 712, от 12 августа 2022 г. № 732) с учетом специфики профиля общеобразовательной подготовки, профессиональной направленности, а также в соответствии с Примерной основной образовательной программой среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з), Примерной рабочей программой общеобразовательной дисциплины «Химия» для профессиональных образовательных организаций, разработанной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования, утвержденной на заседании Совета по оценке качества примерных рабочих программ общего и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования (протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.).

Цель программы – освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Химия» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Содержание программы направлено на решение следующих задач:

− формировать представления о роли и месте химии в современной научной картине мира; понимание влияния химии на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

− обеспечить овладение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, химической терминологией и символикой, основными методами научного познания, используемыми в химии;

− совершенствовать умения анализировать, оценивать, проверять на достоверность и обобщать научную информацию, результаты проведенных опытов, химических экспериментов;

− обеспечить знание техники безопасности при использовании химических веществ, в том числе во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

− развить у обучающихся навыки учебной, проектно-исследовательской, творческой деятельности.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Химия» является обязательной учебной дисциплиной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования. В учебном плане программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебная дисциплина «Химия» входит в состав обязательных учебных дисциплин.

Для реализации данной программы применяются графические наглядные пособия (плакаты, таблицы).

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль в форме устных и письменных опросов;
- промежуточный контроль в форме письменных опросов по разделам программы;
- итоговый контроль в форме дифференцированного зачета.

Итоговая отметка по окончании изучения дисциплины выставляется по результатам промежуточной аттестации (дифференцированного зачета).

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Химия» направлено на развитие универсальных учебных действий, формирование личностных, метапредметных и предметных результатов ФГОС среднего общего образования, а также общих компетенций ФГОС среднего профессионального образования по специальности «Поварское и кондитерское дело».

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СОО	**Общие компетенции ФГОС СПО**
Личностные:	
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;	ОК 05
- навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;	ОК 04, ОК 05
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;	ОК 01, ОК 07
- сформированность экологического мышления, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта экологонаправленной деятельности.	ОК 01, ОК 07
- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;	ОК 05
- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;	ОК 01, ОК 02
- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;	ОК 02, ОК 01
- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 01, ОК 02, ОК 04

Метапредметные:	
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	ОК 01, ОК 04, ОК 05
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	ОК 02, ОК 09
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации;	ОК 01, ОК 02, ОК 09
- освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05
- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05
- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	ОК 01, ОК 02, ОК009
Предметные (базовый уровень):	
- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
- владение основными методами научного познания; используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников;	
- сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
- владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет,	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09

функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;	
- сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
- сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
- сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции;	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
- владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
- сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением;	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
- сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена,	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09

определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; - сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); - сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации; - для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: сформированность умения применять знания об основных доступных методах познания веществ и химических явлений; - для слепых и слабовидящих обучающихся: сформированность умения использовать рельефно точечную систему обозначений Л. Брайля для записи химических формул.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.07 Обществознание

Программа учебной дисциплины «Обществознание» предназначена для изучения обществознания в ГПОУ БПТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования, при подготовке специалистов среднего звена по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Специальность «Поварское и кондитерское дело» относится к технологическому профилю, при ее освоении обществознание изучается в объеме 72 часа, в том числе 11 часов отводится на профессионально-ориентированное содержание (далее ПОС). Из них 36 часов лекций и уроков и 36 часов практических занятий. Таким образом, на освоение общего объема образовательной программы отводится 72 часа.

Данная программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования (зарегистрированным в Минюсте России 07.06.2012 г. № 24480 в редакции Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645, от 31.12.2015 № 1578, от 29.06.2017 № 613, от 24.09.2020 № 519, от 11.12.2020 № 712, от 12.08.2022 №732) с учётом специфики профиля общеобразовательной подготовки, профессиональной направленности, а так же в соответствии с Примерной основной образовательной программой среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образования (протокол от 28 июня 2016 г. №2/16-з) и Методическими рекомендациями «Об использовании государственных символов Российской Федерации при обучении и воспитании детей и молодежи в образовательных организациях отдыха детей и их оздоровления» (рекомендованные Министерством образования Кузбасса письмом от 20.04.2022 №4527/09-02).

Цель программы - освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Обществознание» и достижение результатов обучения в соответствие с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Содержание программы направлено на решение следующих задач:

-формировать мировоззренческую позицию обучающихся, российскую гражданскую идентичность, поликультурность, толерантность, приверженность ценностям, закрепленным Конституцией Российской Федерации;

− обеспечить понимание роли России в многообразном, быстро меняющемся глобальном мире;

− развить навыки критического мышления, анализа и синтеза, умения оценивать и сопоставлять методы исследования;

− сформировать целостное восприятие всего спектра природных, экономических, социальных реалий;

− совершенствовать умения обобщать, анализировать и оценивать информацию с целью проверки гипотез и интерпретации данных различных источников.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Обществознание» является обязательной учебной дисциплиной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования. В учебном плане программы подготовки специалистов среднего звена «Обществознание» входит в состав обязательных учебных дисциплин.

Для реализации данной программы применяются наглядные пособия (стенды, таблицы, графики), мультимедийные презентации.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

• текущий контроль в форме устных и письменных опросов;

• промежуточный контроль в форме контрольной работы по разделам программы за первое полугодие;

• итоговый контроль в форме дифференцированного зачёта.

Итоговая отметка по окончании изучения дисциплины выставляется по результатам промежуточной аттестации (дифференцированного зачёта)

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Обществознание» направлено на развитие универсальных учебных действий, формирование личностных, метапредметных и предметных результатов ФГОС среднего общего образования, а также общих компетенций ФГОС среднего профессионального образования по специальности «Поварское и кондитерское дело»:

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

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

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СОО	**Общие компетенции ФГООС СПО**
Личностные:	
-Российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности пред Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);	ОК 03 ОК 04, ОК 05
- гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;	ОК 02, ОК 03,
-толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;	ОК 02, ОК 09
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни, сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;	ОК 03
- осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в	ОК 05

решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; - ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни	
Метапредметные: - умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; - умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; - владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельностью, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; - умение определять назначение и функции различных социальных институтов; - умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей; - владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства	ОК 02, ОК 03, ОК 05 ОК 02, ОК 09 ОК 02, ОК 03 ОК 05 ОК 02 ОК 04 ОК 05, ОК 09
Предметные (базовый уровень): - сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов; - владение базовым понятийным аппаратом социальных наук; - владение умениями выявлять причинно-следственные связи, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов; - сформированность представлений об основных тенденциях и	ОК 02, ОК 03 ОК 04 ОК 03 ОК 03

возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире; - сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов; - владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в источниках различного типа для реконструкции недостающих умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития	ОК 05 ОК 09 ОК 02, ОК 09

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.08 География

Программа учебной дисциплины «География» предназначена для изучения географии в ГПОУ БПТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Специальность «Поварское и кондитерское дело» относится к естественно-научному профилю, при ее освоении география изучается в объеме 72 часов, в том числе 10 часов отводится на профессионально-ориентированное содержание (далее ПОС). Из них 36 часов лекций и уроков, и 36 часов практических занятий. Таким образом, объем общеобразовательной программы составляет 72 часа.

Дисциплина изучается в 1 и 2 семестрах. А именно:

- В **первом** семестре 16 часов лекций и уроков и 16 часов практических занятий. Объем образовательной программы составляет 32 часов
- Во **втором** семестре 20 часов лекций и уроков и 20 часов практических занятий. Объем образовательной программы составляет 40 часов

Данная программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования (зарегистрированным в Минюсте России 07.06.2012 г. № 24480 в редакции Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645, от 31.12.2015 № 1578, от 29.06.2017 № 613, от 24.09.2020 № 519, от 11.12.2020 № 712, от 12 августа 2022 г. № 732) с учётом специфики профиля общеобразовательной подготовки, профессиональной направленности, а также в соответствии с Примерной основной образовательной программой среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з). Примерной рабочей программой общеобразовательной дисциплины «География» для профессиональных образовательных организаций (разработанной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и общественного циклов среднего профессионального образования пр. № 14 от 30 ноября 2022).

Цель программы – освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «География» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Содержание программы направлено на решение следующих задач:

− сформировать представления о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;

− обеспечить овладение географическим мышлением, географическим анализом и умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов;

− сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний; целостное восприятие всего спектра природных, экономических, социальных реалий;

− совершенствовать умения оценивать и сопоставлять методы исследования, характерные для общественных наук.

Общеобразовательная учебная дисциплина «География» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Общественно-научные предметы» ФГОС среднего общего образования. В учебном плане программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебная дисциплина «География» входит в состав обязательных учебных дисциплин.

Для реализации данной программы применяются электронные средства обучения; географические карты, атласы, контурные карты.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль в форме устных и письменных опросов;
- промежуточный контроль в форме письменных опросов по разделам программы;
- итоговый контроль в форме дифференцированного зачета.

Итоговая отметка по окончании изучения дисциплины выставляется по результатам промежуточной аттестации (дифференцированного зачета).

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «География » направлено на развитие универсальных учебных действий, формирование личностных, метапредметных и предметных результатов ФГОС среднего общего образования, а также общих компетенций ФГОС среднего профессионального образования по специальности «Поварское и кондитерское дело».

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

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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СОО	**Общие компетенции ФГОС СПО**
Личностные:	
− сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственногочлена российского общества; сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам,традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;	ОК 02, ОК04
− сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире	ОК 02, ОК 04, ОК 05
−принятие традиционных национальныхх, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам ;	ОК 04, ОК0 5
− готовность и способность к образованию и самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию; интерес к различным сферам профессиональной деятельности	ОК 02, ОК0 5
Метапредметные:	
− самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;	ОК 02, ОК 04
− владение навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	ОК 04. ОК 05, ОК 09.
− способность и готовность к самостоятельному поиску методов	ОК 02, ОК 04,ОК 05

решения практических задач, применению различных методов познания;	
−овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;	ОК 02, ОК 04
−владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;	ОК 02, ОК 04
− умение развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	ОК 02
− умение выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;	ОК 04,ОК05, ОК09
−умение самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	ОК 02
−формирование и проявление широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянное повышение своего образовательного и культурного уровня;	ОК 02,ОК 0 5
Предметные :	
- владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;	ОК 02, ОК. 05
− владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;	ОК 02, ОК 04,ОК 05
− сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, о	ОК 02, ОК. 05
динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;	ОК 02, ОК 09
− владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;	ОК 02, ОК 06
− владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;	ОК 04. ОК 05
− владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;	ОК 02, ОК 04, ОК0 5
− владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;	ОК 02, ОК 05
− сформированность представлений и знаний об основных	ОК 2, ОК 4, ОК 5

проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем	
- понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;	ОК 02; ОК 05. ОК09
- освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;	ОК 02, ОК 04, ОК 05
- сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;	ОК 02, ОК 09
- владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;	ОК 05, ОК 09
- сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения;	ОК 05, ОК 09
- сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и	ОК 02, ОК 04, ОК 05

явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;	
- владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;	ОК 02, ОК 04, ОК05,
- сформированность умений применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;	ОК 02, ОК 09
- сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и	ОК 02, ОК 04

геоэкологические процессы и явления; - сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.	ОК 02, ОК 04, ОК 05

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.11 Биология

Программа учебной дисциплины «Биология» предназначена для изучения биологии в ГПОУ БПТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Специальность «Поварское и кондитерское дело» относится к естественно-научному профилю, при ее освоении биология изучается углубленно в объеме 152 часа, в том числе 21 час отводится на профессионально-ориентированное содержание (далее ПОС). Из них 134 часа лекций и уроков, и 18 часов практических занятий. Помимо этого предусмотрено 10 часов консультаций. Таким образом, объем образовательной программы составляет 162 часа.

Дисциплина изучается в 1,2,3,4 семестрах. А именно:

- В **первом** семестре 32 часов лекций и уроков и 4 часа практических занятий. Объем образовательной программы составляет 36 часов;
- Во **втором** семестре 40 часов лекций и уроков и 6 часов практических занятий. Помимо этого предусмотрено 2 часа консультаций. Объем образовательной программы составляет 48 часов;
- В **третьем** семестре 19 часов лекций и уроков и 4 часа практических занятий. Помимо этого предусмотрено 2 часа консультаций. Объем образовательной программы составляет 25 часов
- В **четвертом** семестре 43 часа лекций и уроков и 4 часа практических занятий. Помимо этого предусмотрено 6 часов консультаций. Объем образовательной программы составляет 53 часов

Данная программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования (зарегистрированным в Минюсте России 07.06.2012 г. № 24480 в редакции Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645, от 31.12.2015 № 1578, от 29.06.2017 № 613, от 24.09.2020 № 519, от 11.12.2020 № 712, от 12 августа 2022 г. № 732) с учётом специфики профиля общеобразовательной подготовки, профессиональной направленности, а также в соответствии с Примерной основной образовательной программой среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з). Примерной рабочей программой общеобразовательной дисциплины «Биология» для профессиональных образовательных организаций (разработанной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и общественного циклов среднего профессионального образования пр. № 14 от 30 ноября 2022).

Цель программы – освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Биология» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Содержание программы направлено на решение следующих задач:

- сформирование представления о роли и месте биологии в современной научной картине мира;

- понимание влияния биологии на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

- овладение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции, биологической терминологией и символикой, основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем;

- развитие умения анализировать, оценивать, проверять на достоверность и обобщать научную информацию;

- формирование навыков безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

- развитие у обучающихся навыков учебной, проектно-исследовательской, творческой деятельности.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Биология» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Естественно-научные предметы» ФГОС среднего общего образования. В учебном плане программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебная дисциплина «Биология» входит в состав обязательных учебных дисциплин.

Для реализации данной программы применяются наглядные пособия (плакаты, таблицы), электронные средства обучения; муляжи, живые объекты.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль в форме устных и письменных опросов;
- промежуточный контроль в форме письменных опросов по разделам программы;
- итоговый контроль в форме дифференцированного зачета.

Итоговая отметка по окончании изучения дисциплины выставляется по результатам промежуточной аттестации (дифференцированного зачета).

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Биология» направлено на развитие универсальных учебных действий, формирование личностных, метапредметных и предметных результатов ФГОС среднего общего образования, а также общих компетенций ФГОС среднего профессионального образования по специальности «Поварское и кондитерское дело».

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

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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СОО	**Общие компетенции ФГОС СПО**
Личностные:	
− сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;	ОК 04, ОК 05
− навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; − эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;	ОК 02, ОК 04,ОК05, ОК09
− принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя; наркотиков	ОК 02, ОК04
− бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь	ОК 04, ОК09
Метапредметные:	
− умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в	ОК 02, ОК 05

различных ситуациях; − умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; − владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; − готовность и способность к самостоятельной информационнопознавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; − умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности	ОК 02, ОК 04,ОК05 ОК 02, ОК 04 ОК 04, ОК 05 ОК 04, ОК 5
Предметные − сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; − владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой; − владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описание, измерение, проведение наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе; − сформированность знаний о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании современной естественнонаучной картины мира, в познании законов природы и решении жизненно важных социально-этических, экономических, экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального природопользования; в формировании ценностного отношения к природе, обществу, человеку; о вкладе российских и зарубежных	ОК 02, ОК 04 ОК 02, ОК 04 ОК 02, ОК 04 ОК 02, ОК 04

ученых - биологов в развитие биологии; - умение владеть системой биологических знаний, которая включает: основополагающие биологические термины и понятия (жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм, гомеостаз, клеточный иммунитет, биосинтез белка, биополимеры, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение, наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие); биологические теории: клеточная теория Т. Шванна, М. Шлейдена, Р. Вирхова; клонально-селективного иммунитета П. Эрлих, И.И. Мечникова, хромосомная теория наследственности Т. Моргана, закон зародышевого сходства К. Бэра, эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции, теория антропогенеза Ч. Дарвина; теория биогеоценоза В.Н. Сукачёва; учения Н.И. Вавилова - о Центрах многообразия и происхождения культурных растений, А.Н. Северцова - о путях и направлениях эволюции, В.И. Вернадского - о биосфере;законы (единообразия потомков первого поколения, расщепления признаков, независимого наследования признаков Г. Менделя, сцепленного наследования признаков и нарушения сцепления генов Т. Моргана; гомологических рядов в наследственной изменчивости Н.И. Вавилова, генетического равновесия Дж. Харди и В. Вайнберга; зародышевого сходства К. Бэра, биогенетического закона Э. Геккеля, Ф. Мюллера); принципы (чистоты гамет, комплементарности); правила (минимума Ю. Либиха, экологической пирамиды чисел, биомассы и энергии); гипотезы (коацерватной А.И. Опарина, первичного бульона Дж. Холдейна, микросфер С. Фокса, рибозима Т. Чек);	ОК02, ОК04, ОК05, ОК09
- владение системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, проведение наблюдений); способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе;	ОК02, ОК04, ОК05
- умение выделять существенные признаки: строения вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов, экосистем и биосферы; строения органов и систем органов растений, животных, человека; процессов жизнедеятельности, протекающих в организмах растений, животных и человека; биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), информации и превращения энергии, брожения, автотрофного и	ОК04, ОК05, ОК09

гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), взаимодействия генов, гетерозиса; действий искусственного отбора, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного отбора; аллопатрического и симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции; приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции; круговорота веществ и потока энергии в экосистемах;	
- умение устанавливать взаимосвязи между строением и функциями: органоидов, клеток разных тканей, органами и системами органов у растений, животных и человека; между этапами обмена веществ; этапами клеточного цикла и жизненных циклов организмов; этапами эмбрионального развития; генотипом и фенотипом, фенотипом и факторами среды обитания; процессами эволюции; движущими силами антропогенеза; компонентами различных экосистем и приспособлениями к ним организмов;	ОК02, ОК04, ОК05, ОК09
- умение выявлять отличительные признаки живых систем, в том числе грибов, растений, животных и человека; приспособленность видов к среде обитания, абиотических и биотических компонентов экосистем, взаимосвязей организмов в сообществах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности;	ОК02, ОК04, ОК09
- умение использовать соответствующие аргументы, биологическую терминологию и символику для доказательства родства организмов разных систематических групп; взаимосвязи организмов и среды обитания; единства человеческих рас; необходимости здорового образа жизни, сохранения разнообразия видов и экосистем, как условия сосуществования природы и человечества;	ОК02, ОК04, ОК05
- умение решать поисковые биологические задачи; выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми биологическими объектами, процессами и явлениями; делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов;	ОК02, ОК04, ОК09
- умение выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы;	ОК02, ОК05, ОК09
- принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, публично	ОК02, ОК04, ОК05, ОК09

представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня; - умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов); - умение мотивировать свой выбор будущей профессиональной деятельности в области биологии, медицины, биотехнологии, психологии, экологии, ветеринарии, сельского хозяйства, пищевой промышленности; углублять познавательный интерес, направленный на осознанный выбор соответствующей профессии и продолжение биологического образования в учреждениях среднего профессионального и высшего образования.	ОК02, ОК04, ОК05 ОК02, ОК04, ОК05, ОК09

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.12 Физическая культура

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре в ГПОУ БПТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования, при подготовке специалистов среднего звена по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Специальность «Поварское и кондитерское дело» относится к естественно-научному профилю, при ее освоении физическая культура изучается в объеме 72 часа. в том числе 6 часов отводится на профессионально-ориентированное содержание (далее ПОС). Из них 12 часов - лекции и уроки и 60 часов - практические занятия. Таким образом, на освоение общего объема образовательной программы отводится 72 часа.

Дисциплина изучается в 2 семестрах. А именно:

- В первом семестре 6 часов - лекции и уроки и 30 часов - практические занятия. Таким образом, на освоение общего объема образовательной программы отводится 36 часов.
- Во втором семестре 6 часов - лекции и уроки и 30 часов - практические занятия. Таким образом, на освоение общего объема образовательной программы отводится 36 часов.

Данная программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования (зарегистрированным в Минюсте России 07.06.2012 г. № 24480 в редакции Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645, от 31.12.2015 № 1578, от 29.06.2017 № 613, от 24.09.2020 № 519, от 11.12.2020 № 712, от 12.08.2022 №732), с учетом специфики профиля общеобразовательной подготовки, профессиональной направленности, а также в соответствии с Примерной основной образовательной программой среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з), Примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» для профессиональных образовательных организаций Кемеровской области (разработанной ГБУ ДПО «КРИРПО», 2018 г.) и Методическими рекомендациями «Об использовании государственных символов Российской Федерации при обучении и воспитании детей и молодежи в образовательных организациях отдыха детей и их оздоровления» (рекомендованные Министерством образования Кузбасса письмом от 24.04.22 №4527/09-02).

Цель программы – освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Физическая культура» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Содержание программы направлено на достижение следующих задач:

- формировать навыки здорового и безопасного образа жизни;
- обеспечить овладение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья;
- обеспечить овладение методами профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- формировать умение использовать физические упражнения разной функциональной направленности в режиме учебной и производственной деятельности для профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- научить использовать технические приемы и двигательные приемы базовых видов спорта в игровой и соревновательной деятельности**.**

Общеобразовательная учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной учебной дисциплиной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования. В учебном плане программы подготовки

специалистов среднего звена учебная дисциплина «Физическая культура» входит в состав общих учебных дисциплин.

Основное содержание учебной дисциплины «Физическая культура» реализуется в процессе теоретических и практических занятий и представлено двумя разделами: теоретическая часть и практическая часть.

Теоретическая часть направлена на формирование у обучающихся мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание студентами значения здорового образа жизни, двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к условиям изменяющегося рынку труда.

Практическая часть предусматривает организацию учебно-тренировочных занятий. Темы учебно-методических занятий определяются по выбору из числа предложенных программой.

Учебно-тренировочные занятия содействуют укреплению здоровья, развитию физических качеств, повышению уровня функциональных и двигательных способностей организма обучающихся, а также профилактике профессиональных заболеваний. Для организации учебно-тренировочных занятий, обучающихся по физической культуре в программу включены следующие виды спорта: легкая атлетика, баскетбол, гимнастика, лыжная подготовка, атлетическая гимнастика, волейбол, футбол, туризм.

Все контрольные нормативы по физической культуре обучающиеся сдают в течение учебного года для оценки преподавателем их функциональной и двигательной подготовленности, в том числе и для оценки их готовности к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

Для реализации данной программы применяются: плакаты, электронные средства обучения.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль в форме выполнения практических тестовых заданий по разделам программы;

- итоговый контроль в форме дифференцированного зачета по завершению каждого семестра.

Оценка уровня физической подготовленности обучающихся представлена в приложении 1.

Итоговая отметка по окончании изучения дисциплины выставляется как средняя по результатам промежуточных аттестаций (дифференцированного зачета).

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Физическая культура» направлено на развитие универсальных учебных действий, формирование личностных, метапредметных и предметных результатов в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования, а также общих компетенций в соответствии с требованиями ФГОС среднего профессионального образования по специальности «Поварское и кондитерское дело».

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СОО	**Общие компетенции ФГОС СПО**
Личностные:	
-сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);	ОК 04, ОК 08
-сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;	ОК 08
-готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	ОК 04
-толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма ксенофобии, дискриминация по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;	ОК 05, ОК 04
-навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной,	ОК 04

общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; -эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений; -принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков; -бережное, ответственное компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей;	ОК 01 ОК 08 ОК 08
Метапредметные: -умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность, использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; -умение продуктивно общаться взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывая позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; -владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; -умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения с учетом гражданских и нравственных ценностей;	ОК 01, ОК 02 ОК 04 ОК 01, ОК 02 ОК 01
Предметные: -умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); -владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний,	ОК 08 ОК 08, ОК 09

связанных с учебной и производственной деятельностью; -владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; -владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; -владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности.	ОК 01, ОК 08 ОК 08 ОК 08

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.13 Основы безопасности жизнедеятельности

Программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности в ГПОУ БПТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования, при подготовке специалистов среднего звена по специальности «Поварское и кондитерское дело»

Специальность «Поварское и кондитерское дело» относится к естественно- научному профилю. При освоении данной специальности Основы безопасности жизнедеятельности изучаются в объеме 72 часа, в том числе 10 часов отводится на профессионально-ориентированное содержание (далее ПОС). Из них 30 часов отводится на лекции и уроки, 42 часа на практические занятия.

Дисциплина изучается на двух курсах. А именно:

- В **первом** семестре 30 часов отводится на лекции и уроки и 6 часов на практические занятия. Таким образом, на освоение общего объема образовательной программы отводится 36 часов.
- В **третьем** семестре на освоение общего объема образовательной программы- 36 часов. Все 36 часов - практические занятия.

Данная программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования (зарегистрированным в Минюсте России 07.06.2012 г. № 24480 в редакции Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645, от 31.12.2015 № 1578, от 29.06.2017 № 613, от 24.09.2020 № 519, от 11.12.2020 № 712,от 12 августа 2022 г. №732) с учетом специфики профиля общеобразовательной подготовки, профессиональной направленности, а также в соответствии с Примерной основной образовательной программой среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з), Примерной рабочей программой общеобразовательной учебной дисциплины «ОБЖ» для профессиональных образовательных организаций Кемеровской области (разработанной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально- гуманитарного циклов среднего профессионального образования, пр.№14 от 30 ноября 2022).

Цель программы - освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Содержание программы направлено на достижение следующих задач:

- формировать навыки здорового, безопасного образа жизни, понимание обучающимися рисков и угроз современного мира;
- развивать навыки оказания первой помощи пострадавшим; − обеспечить знание правил и овладение навыками поведения в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, социального и техногенного характера;
- совершенствовать умение сохранять эмоциональную устойчивость в опасных и чрезвычайных ситуациях;
- сформировать умение действовать индивидуально и в группе в опасных и чрезвычайных ситуациях.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является обязательной учебной дисциплиной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования. В учебном плане программы подготовки специалистов среднего звена учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» входит в состав обязательных учебных дисциплин.

Основными содержательными модулями программы являются: государственная система обеспечения безопасности населения; основы обороны государства и воинская обязанность, основы медицинских знаний и здорового образа жизни.

В соответствии с законом «О воинской обязанности и военной службе» изучение раздела «Основы обороны государства и воинская обязанность» является обязательным только для лиц мужского пола. Кроме того, в начале учебного года для обучающихся мужского пола проводятся пятидневные учебные сборы (36 часов), сочетающие разнообразные формы организации теоретических и практических занятий.

Для девушек в программе предусмотрен раздел «Основы медицинских знаний и здорового образа жизни» в объеме 36 часов.

Для реализации данной программы применяются плакаты, карточки-задания, электронные средства обучения.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль в форме устных и письменных опросов;
- промежуточный контроль в форме письменных опросов по разделам программы;
- итоговый контроль в форме дифференцированного зачёта.

Итоговая отметка по окончании изучения дисциплины выставляется по результатам промежуточной аттестации (дифференцированного зачета).

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на развитие универсальных учебных действий, формирование личностных, метапредметных и предметных результатов в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования, а также общих компетенций в соответствии с требованиями ФГОС среднего профессионального образования по специальности «Поварское и кондитерское дело».

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СОО	**Общие компетенции ФГОС СПО**
Личностные:	
− сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения государственных символов (герб, флаг, гимн);	ОК 04, ОК 06
− сформированность гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;	ОК 01, ОК 04, ОК 06
− готовность к служению Отечеству, его защите;	ОК 06
− сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	ОК 04
− толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их	ОК 06

достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;	
− навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;	ОК 04,
− нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;	ОК 06
− принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя и наркотиков;	ОК 01, ОК 04
− бережное, ответственное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;	ОК 04, ОК 06
− ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни	ОК 04
Метапредметные:	
− умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
− умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	ОК 04, ОК 06
− владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	ОК 02, ОК 04
− готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	ОК 02, ОК 09
− умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей	ОК 04
Предметные:	
− сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;	ОК 01
− знание основ государственной системы, российского	ОК 04

законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;	
− сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;	ОК 04, ОК 05
− сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;	ОК 01, ОК 04
− знание распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;	ОК 04,ОК 06
− знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;	ОК 04
− знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;	ОК 02
− умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;	ОК 04,ОК 09
− умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;	ОК 04, ОК 06
− знание основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;	ОК 02, ОК 06
− знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;	ОК 01,ОК 06
− владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных и не инфекционных заболеваниях и их профилактике; сохранении психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохраненнии психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при ЧС биолого- социального характера;	ОК 04, ОК 09 ОК 04
- сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства, знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;	ОК 01
- сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, на транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде);владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и	ОК06

ЧС; - знать о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять на практике; знать порядок действий при ЧС природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования	ОК 06
- знание основ безопасного конструктивного общения, умение различать опасные явления, в том числе криминального характера, умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;	ОК06
- сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии, знания о способах безопасного поведения в цифровой среде, (в том числе криминального характера опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;	ОК 03
- знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности;	ОК 02, ОК 06
-сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства, экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения теракта; проведении контртеррористической операции;	ОК 06

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала,** соответствующие ему компетенции, приобрести профессиональный опыт, умения, знания.

1.2.1.Общие компетенции

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
Дополнительно:	
ПК 6.6.	Организовывать работу по снабжению производства сырьем и продуктами, по контролю сохранности сырья и продуктов.

1.2.3. Профессиональный опыт, умения, знания

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

Иметь практический опыт в	ПО1разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; ПО3 осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; ПО4организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; ПО5 обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.
уметь	У1контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; У2определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; У3 организовывать рабочие места различных зон кухни; У4оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; У5 взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; У6 разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У7 изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; У8 составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; У9 планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; У10 составлять графики работы с учетом потребности организации питания; У11 обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; У12 управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; У13 предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; У14 рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; У15 вести утвержденную учетно-отчетную документацию; У16 организовывать документооборот. Дополнительно: У17 вести учет товаро-материальных ценностей на производстве; У18 производить расчеты заработной платы работников; У19 рассчитывать выход продукции в ассортименте
знать	З1 нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; З2 основные перспективы развития отрасли;

	З3 современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; З4 классификацию организаций питания; З5 структуру организации питания; З6 принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; З7 правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; З8 правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; З9 методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; З10 виды, формы и методы мотивации персонала; З11 способы и формы инструктирования персонала; З12 методы контроля возможных хищений запасов; З13 основные производственные показатели подразделения организации питания; З14 правила первичного документооборота, учета и отчетности; З15 формы документов, порядок их заполнения; З16 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; З17 правила составления калькуляции стоимости; З18 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; З19 процедуры и правила инвентаризации запасов. Дополнительно: З20 способы списания товаро-материальных ценностей на производстве; З21 формы оплаты труда и методы начисления заработной платы работников; З22 дисциплинарные процедуры в организации; З23 нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; З24 методику расчета выхода продукции.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Объем образовательной программы –280 часов, включая:
учебную нагрузку во взаимодействии с преподавателем– 142 часа;
самостоятельную работу обучающегося – 4 часа;
курсовой проект – 30 часов;
учебную и производственную практики – 108 часов;
консультации – 8 часов;
промежуточную аттестацию – 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательнойпрограммы, час	Объем образовательной программы, час							
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточнаяаттеста-ция
			Обучение по МДК, в час.			Практики				
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная			
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 6.1 - 6.4, ПК 6.6доп., ОК01-07, ОК 09-11	**Раздел 1.** Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**119**	115	*36*	*30*	-	-	-	4	-
ПК 6.4, 6.5, ОК01-07, ОК 09-11	**Раздел 2.** Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**35**	27	*6*	-	-	-	4	4	-
ПК 6.1 - 6.5, ПК 6.6доп., ОК01-07, ОК 09-11	Учебная и производственная практики	**108**				36	72			
ПК 6.1 – 6.5, ПК 6.6доп., ОК01-07, ОК 09-11	Промежуточная аттестация по профессиональному модулю	**18**								18
Всего		**280**	**142**	42	30	**36**	**72**	**4**	**8**	**18**

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Выполнение работ по рабочей профессии повар

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Выполнение работ по рабочей профессии повар,** соответствующие ему компетенции, приобрести практический опыт, умения, знания.

1.2.1Общие компетенции

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

1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	**Наименование профессиональных компетенций**
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 7.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 7.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 7.5.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 7.6.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 7.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 7.8.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 7.9.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 7.10.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 7.11.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 7.12.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 7.13.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.14.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 7.15.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 7.16.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.17.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 7.18.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 7.19.	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 7.20.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 7.21.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 7.22.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 7.23.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

1.2.3. Практический опыт, умения, знания

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

Иметь практический опыт в	ПО1 подготовке, уборке рабочего места; ПО2 подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

	весоизмерительных приборов; ПО 3 обработке различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; ПО4 приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ПО5 ведении расчетов с потребителями; ПО6 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО 7 упаковке, складировании неиспользованных продуктов; ПО 8 оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО9 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО10 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО11 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции
уметь	У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; У2 распознавать недоброкачественные продукты; У3 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; У4 владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филетировании, править кухонные ножи; У5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; У6 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; У7оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; У8 обеспечивать хранение обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; У9 осуществлять выбор обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов

	в соответствии с технологическими требованиями; У10 своевременно оформлять заявку на склад; У11 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У12 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У13 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У14 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У15 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знать	З1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); З2 требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; З3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; З4 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; З5 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З6 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З7 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; З8 правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; З9 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; З10 правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З11 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; З12 правила и способы сервировки стола, презентации холодных и

	горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Объем образовательной программы –636 часов, включая:
учебную нагрузку во взаимодействии с преподавателем– 568 часов;
самостоятельную работу обучающегося – 16 часов;
учебную и производственную практики – 180 часов;
консультации – 16 часов;
промежуточную аттестацию – 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ 07. Выполнение работ по рабочей профессии повар

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час							
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация
			Обучение по МДК, в час.			Практики				
			всего, часов	в т.ч.						
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовой проект (работа), часов	Учебная	Производственная			
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
ПК 7.1 ОК 01-07, ОК 09-10	**Раздел 1.** Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**12**	8	*2*	-	-	-	2	2	-
ПК 7.1-7.2 ОК 01-07, ОК 09-10	**Раздел 2.** Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов	**70**	66	*40*	-	-	-	2	2	-
ПК 7.5 ОК 01-07,	**Раздел 3.** Организация	**16**	13	*4*	-	-	-	1	2	-

ОК 09-10	работы повара по приготовлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента									
ПК 7.6-7.7 ОК 01-07, ОК 09-10	**Раздел 4.** Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	**50**	47	*30*	-	-	-	1	2	-
ПК 7.8 ОК 01-07, ОК 09-10	**Раздел 5.** Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	**20**	19	*14*	-	-	-	1	-	-
ПК 7.9 ОК 01-07, ОК 09-10	**Раздел 6.** Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных	**18**	18	*8*	-	-	-	-	-	-

	изделий разнообразного ассортимента									
ПК 7.10 ОК 01-07, ОК 09-10	**Раздел 7.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	**15**	14	*8*	-	-	-	1	-	-
ПК 7.11 ОК 01-07, ОК 09-10	**Раздел 8.** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**28**	25	*18*	-	-	-	1	2	-
ПК 7.12 ОК 01-07, ОК 09-10	**Раздел 9.** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,	**57**	36	*28*	-	-	-	1	2	18

	домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента									
ПК 7.13 ОК 01-07, ОК 09-10	**Раздел 10.** Организация работы повара по приготовлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**6**	6	*2*	-	-	-	-	-	-
ПК 7.14-7.18 ОК 01-07, ОК 09-10	**Раздел 11.** Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	**78**	70	*38*	-	-	-	4	4	-
ПК 7.19 ОК 01-07, ОК 09-10	**Раздел 12.** Организация работы повара по приготовлению и подготовке к	**12**	12	*8*	-	-	-	-	-	-

	реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента									
ПК 7.20-7.21 ОК 01-07, ОК 09-10	**Раздел 13.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**32**	32	*18*	-	-	-	-	-	-
ПК 7.22-7.23 ОК 01-07, ОК 09-10	**Раздел 14.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	**24**	22	*12*	-	-	-	2	-	
ПК 7.1-7.23 ОК 01-07, ОК 09-10	Учебная и производственная практики	**180**				72	108			
ПК 7.1-7.12 ОК 01-07, ОК 09-10	Промежуточная аттестация по профессиональному модулю	**18**								18
	Всего:	**636**	**388**	***230***	**-**	**72**	**108**	**16**	**16**	**36**

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Программа производственной практики разработана на основе ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (Приказ Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016 г. в редакции Приказа Минпросвещения России № 747 от 17.12.2020.) и программы профессионального модуля **«Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»**

Программа производственной практики является составной частью программы профессионального модуля, рассмотренной и одобренной на заседании методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

В соответствии с приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России № 885/390 от 05.08.2020. «О практической подготовке обучающихся» реализация программы практики на рабочих местах предприятий общественного питания является средством организации образовательной деятельности в форме практической подготовки обучающихся.

Фонд времени на производственную практику 72 часа.

Недельная нагрузка – 36 часов.

Цель производственной практики:

освоение основного вида деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

Задачи:

- закрепление умений и формирование у обучающихся профессиональных навыков в условиях производства;
- формирование профессиональных и развитие общих компетенций

По окончании производственной практики обучающимися предоставляется следующая документация:

- договор с предприятием на организацию и проведение практики;
- приказ с предприятия о приеме на производственную практику;
- табель выходов на работу рабочих и служащих;
- дневник учета учебно-производственных работ;
- приложения к дневнику: фото-, технологическая документация;
- отчетобучающегося по результатам прохождения учебной практики;
- протокол выполнения практических квалификационных работ.

Формами отчетности по производственной практике в условиях производства является дневник учета учебно-производственных работ и отчет о ее прохождении.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

В результате прохождения производственной практики обучающиеся должны:

иметь практический опыт:

ПО1разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

ПО3 осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

ПО4организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

ПО5 обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

уметь

У1 контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

У2 определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

У3 организовывать рабочие места различных зон кухни;
У4 оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
У5 взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
У6 разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У7изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
У8 составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
У9 планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
У10 составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
У11 обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
У12 управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
У13 предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
У14 рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
У15 вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
У16 организовывать документооборот.
Дополнительно:
У17 вести учет товаро-материальных ценностей на производстве;
У18 производить расчеты заработной платы работников.
У19 рассчитывать выход продукции в ассортименте;
знать:
З1 нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
З2 основные перспективы развития отрасли;
З3 современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
З4 классификацию организаций питания;
З5 структуру организации питания;
З6 принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
З7 правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
З8 правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
З9 методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
З10 виды, формы и методы мотивации персонала;
З11 способы и формы инструктирования персонала;
З12 методы контроля возможных хищений запасов;
З13 основные производственные показатели подразделения организации питания;
З14 правила первичного документооборота, учета и отчетности;
З15 формы документов, порядок их заполнения;
З16 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
З17 правила составления калькуляции стоимости;
З18 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
З19 процедуры и правила инвентаризации запасов.
Дополнительно:
З20 способы списания товаро-материальных ценностей на производстве;
З21 формы оплаты труда и методы начисления заработной платы работников.
З22 дисциплинарные процедуры в организации;
З23 нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
З24 методику расчета выхода продукции.

Результатом освоения программы учебной практики являетсяформированность профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ПК 6.6доп.	Организовывать работу по снабжению производства сырьем и продуктами, по контролю сохранности сырья и продуктов.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование тем и учебно-производственных работ	Кол-во часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	**Разработка документации предприятия**	**6**	ОК 01- ОК 11, ПК 6.1, ПК 6.5
2	**Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню. Контроль качества**	**12**	ОК 01- ОК11, ПК 6.1
3	**Организация ресурсного обеспечения деятельности починенного персонала.**	**12**	ОК 01- ОК11, ПК 6.3, ПК 6.6доп.
4	**Управление персоналом в организации питания**	**6**	ОК 01- ОК011, ПК6.2
5	**Текущее планирование деятельности подчиненного персонала**	**6**	ОК 01- ОК011, ПК6.2
6	**Расчет основных производственных показателей. Заполнение документов.**	**6**	ОК 01- ОК11, ПК 6.1 – ПК6.6доп.

7	**Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями.**	**6**	ОК 01- ОК11, ПК 6.1 – ПК6.6доп.
8	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.**	**6**	ОК 01- ОК11, ПК 6.4, ПК 6.6доп.
9	**Инструктирование, обучение работников производства**	**6**	ОК 01- ОК011, ПК6.5
10	**Дифференцированный зачет**	**6**	ОК 01- ОК 11, ПК 6.1 – ПК 6.6доп.,
	Итого	**72**	

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.07.01 Выполнение работ по рабочей профессии повар

Программа производственной практики составлена с целью осуществления подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.** Программа разработана на основе учебного плана, программы профессионального модуля 07 «Выполнение работ по рабочей профессии повар», рассмотренной и одобренной на заседании МК «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров», ФГОС СПО по **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (Приказ Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016 г. в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020. № 747)., профессионального стандарта «Повар» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8.09.2015. № 610 н).

Обучающиеся проходят учебную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

В соответствии с приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России № 885/390 от 05.08.2020. «О практической подготовке обучающихся» реализация программы практики на рабочих местах предприятий общественного питания является средством организации образовательной деятельности в форме практической подготовки обучающихся.

Фонд времени на производственную практику 108 часов.

Недельная нагрузка – 36 часов.

Цель учебной практики:

освоение основного вида деятельности «Выполнение работ по рабочей профессии повар».

Задачи:

- формирование у обучающихся практического опыта выполнения работ в условия производства;
- формирование профессиональных и развитие общих компетенций;
- формирование практического опыта выполнения производственных работ с соблюдением требований безопасности труда, производственной санитарии и гигиены.
- формирование умений соблюдения требований безопасности труда, производственной санитарии и гигиены.

По окончании производственной практики обучающимися предоставляется следующая документация:

- договор с предприятием на организацию и проведение практики;
- приказ с предприятия о приеме на учебную практику;
- табель выходов на работу рабочих и служащих;
- дневник учета учебно-производственных работ;
- отчет обучающегося по результатам прохождения учебной практики;
- протокол выполнения практических квалификационных работ.

Формой отчетности по производственной практике является **отчет о ее прохождении.**

Промежуточная аттестация проводится в форме **дифференцированного зачета.**

В результате прохождения производственной практики обучающиеся должны:

Иметь практический опыт	ПО1 подготовке, уборки рабочего места; ПО2 подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

	ПО 3 обработке различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; ПО4 приготовлении, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ПО5 ведении расчетов с потребителями; ПО6 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО 7 упаковке, складировании неиспользованных продуктов; ПО 8 оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО9 выборе, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО10 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО11 порционировании (комплектовании), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Уметь	У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; У2 распознавать недоброкачественные продукты; У3 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; У4 владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филетировании, править кухонные ножи; У5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; У6 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; У7оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; У8 обеспечивать хранение обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; У9 осуществлять выбор обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов в соответствии с технологическими требованиями; У10 своевременно оформлять заявку на склад; У11 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У12 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

	У13 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У14 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У15 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Знать	З1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); З2 требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; З3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; З4 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; З5 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З6 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З7 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; З8 правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; З9 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; З10 правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З11 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; З12 правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результатов обучения
ПК 7.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 7.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 7.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 7.5	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 7.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 7.8	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 7.9	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 7.10	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 7.11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 7.12	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 7.13	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.14	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 7.15	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 7.16	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.17	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 7.18	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 7.19	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 7.20	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 7.21	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 7.22	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 7.23	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Осваиваемые элементы компетенций
1.	Ознакомление с предприятием питания. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	6	ОК 01-07; 09-10; ПК 7.1
2.	Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов	12	ОК 01-07; 09-10; ПК 7.3-7.4
3.	Организация работы повара по приготовлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6	ОК 01-07; 09-10; ПК 7.5-7.18
4.	Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	12	ОК 01-07; 09-10; ПК 7.6-7.7
5.	Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	6	ОК 01-07; 09-10; ПК 7.8;7.14
6.	Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	6	ОК 01-07; 09-10; ПК 7.9
7.	Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	6	ОК 01-07; 09-10; ПК 7.10
8.	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	6	ОК 01-07; 09-10; ПК 7.14 7.16
9.	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	6	ОК 01-07; 09-10; ПК 7.12; 7.15
10.	Организация работы повара по приготовлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6	ОК 01-07; 09-10; ПК 7.13
11.	Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	12	ОК 01-07; 09-10; ПК 7.14
12.	Организация работы повара по приготовлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6	ОК 01-07; 09-10; ПК 7.19
13.	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих	9	ОК 01-07;

	сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		09-10; ПК 7.19-7.23
14.	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	6	ОК 01-07; 09-10; ПК 7.19-7.23
15.	Дифференцированный зачет	3	ОК 01-07; 09-10; ПК 7.1-7.23
	Итого	**108**	

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Программа учебной практики разработана на основе ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (Приказ Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016 г. в редакции Приказа Минпросвещения от 17.12.2020.)России № 747 и программы профессионального модуля **«Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».**

Программа учебной практики является составной частью программы профессионального модуля, рассмотренной и одобренной на заседании методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

В соответствии с приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России № 885/390 от 05.08.2020. «О практической подготовке обучающихся» реализация программы практики на рабочих местах предприятий общественного питания является средством организации образовательной деятельности в форме практической подготовки обучающихся.

Фонд времени на учебную практику 36 часа.

Недельная нагрузка – 36 часов.

Цель учебной практики:

освоение основного вида деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».

Задачи:

- закрепление знаний и формирование у обучающихся профессиональных уменийв условиях производства;
- формирование профессиональных и развитие общих компетенций;

По окончании учебной практики обучающимися предоставляется следующая документация:

- договор с предприятием на организацию и проведение практики;
- приказ с предприятия о приеме на учебную практику;
- табель выходов на работу рабочих и служащих;
- дневник учета учебно-производственных работ;
- приложения к дневнику: фото-, технологическая документация;
- отчетобучающегося по результатам прохождения учебной практики;
- протокол выполнения практических квалификационных работ.

Формами отчетности по учебной практике в условиях производства является дневник учета учебно-производственных работ и отчет о ее прохождении.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

В результате прохождения учебной практики обучающиеся должны:

иметь практический опыт:

ПО1разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

ПО3 осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

ПО4организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

ПО5 обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

уметь

У1контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

У2определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

У3 организовывать рабочие места различных зон кухни;
У4оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
У5 взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
У6разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У7изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
У8 составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
У9планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
У10 составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
У11 обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
У12 управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
У13 предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
У14 рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
У15 вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
У16 организовывать документооборот.
Дополнительно:
У17 вести учет товаро-материальных ценностей на производстве;
У18 производить расчеты заработной платы работников.
У19 рассчитывать выход продукции в ассортименте;
знать:
З1нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
З2основные перспективы развития отрасли;
З3 современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
З4классификацию организаций питания;
З5 структуру организации питания;
З6принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
З7правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
З8 правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
З9методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
З10 виды, формы и методы мотивации персонала;
З11 способы и формы инструктирования персонала;
З12 методы контроля возможных хищений запасов;
З13 основные производственные показатели подразделения организации питания;
З14 правила первичного документооборота, учета и отчетности;
З15 формы документов, порядок их заполнения;
З16 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
З17 правила составления калькуляции стоимости;
З18 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
З19 процедуры и правила инвентаризации запасов.
Дополнительно:
З20 способы списания товаро-материальных ценностей на производстве;
З21 формы оплаты труда и методы начисления заработной платы работников.
З22 дисциплинарные процедуры в организации;
З23 нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
З24 методику расчета выхода продукции.

Результатом освоения программы учебной практики являетсяформированность профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ПК 6.6доп.	Организовывать работу по снабжению производства сырьем и продуктами, по контролю сохранности сырья и продуктов.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	Ознакомление со структурой предприятия общественного питания. Инструктаж по охране труда. Изучение нормативных документов. Ознакомление с ассортиментом кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню.	6	ОК 01- ОК 11, ПК 6.1, ПК 6.5
2	Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	3	ОК 01- ОК11, ПК 6.1
3	Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	3	ОК 01- ОК11, ПК 6.3, ПК 6.6доп.
4	Управление персоналом в организации питания	3	ОК 01- ОК011, ПК6.2
5	Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	3	ОК 01- ОК011, ПК6.2

6	Расчет основных производственных показателей. Заполнение документов.	3	ОК 01- ОК11, ПК 6.1 – ПК6.6доп.
7	Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями.	3	ОК 01- ОК11, ПК 6.1 – ПК6.6доп.
8	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	6	ОК 01- ОК11, ПК 6.4, ПК 6.6доп.
9	Инструктирование, обучение работников производства	3	ОК 01- ОК011, ПК6.5
10	Дифференцированный зачет	3	ОК 01- ОК 11, ПК 6.1 – ПК 6.6доп.,
	Итого	**36**	

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.07.01 Выполнение работ по рабочей профессии повар

Программа учебной практики составлена с целью осуществления подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**. Программа разработана на основе учебного плана, программы профессионального модуля 07 «Выполнение работ по рабочей профессии повар», рассмотренной и одобренной на заседании МК «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров», ФГОС СПО по **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (Приказ Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016 г.в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020. № 747)., профессионального стандарта «Повар» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8.09.2015. № 610 н).

Обучающиеся проходят учебную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

В соответствии с приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России № 885/390 от 05.08.2020. «О практической подготовке обучающихся» реализация программы учебной практики на рабочих местах предприятий общественного питания является средством организации образовательной деятельности в форме практической подготовки обучающихся.

Фонд времени на учебную практику 72 часа.

Недельная нагрузка – 36 часов.

Цель учебной практики:

освоение основного вида деятельности «Выполнение работ по рабочей профессии повар».

Задачи:

- закрепление знаний и формирование у обучающихся профессиональных умений выполнения работ в условия производства;
- формирование профессиональных и развитие общих компетенций;
- формирование умений выполнения производственных работ с соблюдением требований безопасности труда, производственной санитарии и гигиены.

По окончании учебной практики обучающимися предоставляется следующая документация:

- договор с предприятием на организацию и проведение практики;
- приказ с предприятия о приеме на учебную практику;
- табель выходов на работу рабочих и служащих;
- дневник учета учебно-производственных работ;
- приложения к дневнику: технологические, фото-материалы;
- отчетобучающегося по результатам прохождения учебной практики;
- протокол выполнения практических квалификационных работ в рамках дифференцированного зачета.

Формой отчетности по учебной практикеявляется **отчет о ее прохождении.**

Промежуточная аттестация проводится в форме **дифференцированного зачета.**

В результате прохождения учебной практики обучающиеся должны:

Иметь практи-ческийопытв	ПО1 подготовке, уборки рабочего места; ПО2 подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 3 обработке различными методами, подготовки традиционных видов овощей,

	грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; ПО4 приготовлении, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ПО5 ведении расчетов с потребителями; ПО6 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО 7 упаковке, складировании неиспользованных продуктов; ПО 8 оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО9 выборе, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО10 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО11 порционировании (комплектовании), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Уметь	У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; У2 распознавать недоброкачественные продукты; У3 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; У4 владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филетировании, править кухонные ножи; У5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; У6 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; У7оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; У8 обеспечивать хранение обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; У9 осуществлять выбор обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов в соответствии с технологическими требованиями; У10 своевременно оформлять заявку на склад; У11 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У12 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У13 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

	разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У14 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У15 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Знать	З1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); З2 требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; З3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; З4 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; З5 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З6 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З7 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; З8 правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; З9 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; З10 правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З11 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; З12 правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результатов обучения
ПК 7.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 7.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 7.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 7.5	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 7.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	супов разнообразного ассортимента.
ПК 7.8	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 7.9	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 7.10	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 7.11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 7.12	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 7.13	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.14	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 7.15	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 7.16	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.17	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 7.18	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 7.19	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 7.20	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 7.21	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 7.22	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 7.23	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
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.
ОК04.	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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Осваиваемые элементы компетенций
1.	Ознакомление с предприятием питания. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3	ОК 01-07; 09-10; ПК 7.1
2.	Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов	12	ОК 01-07; 09-10; ПК 7.3-7.4
3.	Организация работы повара по приготовлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	ОК 01-07; 09-10; ПК 7.5-7.19
4.	Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента	6	ОК 01-07; 09-10; ПК 7.5-7.7
5.	Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	6	ОК 01-07; 09-10; ПК 7.8;7.14
6.	Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	6	ОК 01-07; 09-10; ПК 7.9
7.	Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	6	ОК 01-07; 09-10; ПК 7.10
8.	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	3	ОК 01-07; 09-10; ПК 7.14 7.16
9.	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	6	ОК 01-07; 09-10; ПК 7.12; 7.15
10.	Организация работы повара по приготовлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	ОК 01-07; 09-10; ПК 7.13
11.	Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	6	ОК 01-07; 09-10; ПК 7.14
12.	Организация работы повара по приготовлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3	ОК 01-07; 09-10; ПК 7.19
13.	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд и напитков, десертов разнообразного ассортимента	6	ОК 01-07; 09-10; ПК 7.19-7.23
14.	Дифференцированный зачет	3	ОК 01-07; 09-10; ПК 7.1-7.23
	Итого	**72**	

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.03.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Программа производственной практики разработана на основе ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (Приказ Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016 г. в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020. №747) и программы профессионального модуля «**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**».

Программа производственной практики является составной частью программы профессионального модуля, рассмотренной и одобренной на заседании методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

Обучающиеся проходят производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

В соответствии с приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России № 885/390 от 05.08.2020. «О практической подготовке обучающихся» реализация программы практики на рабочих местах предприятий общественного питания является средством организации образовательной деятельности в форме практической подготовки обучающихся.

Фонд времени на учебную практику 108 часов.

Недельная нагрузка – 36 часов.

Цель производственной практики:

освоение основного вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Задачи:

- закрепление умений и формирование у обучающихся практического опыта выполнения работ по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции в условия производства;
- формирование профессиональных и развитие общих компетенций;
- формирование практического опыта выполнения производственных работ с соблюдением требований безопасности труда, производственной санитарии и гигиены.

  По окончании производственной практики обучающимися предоставляется следующая документация:
- договор с предприятием на организацию и проведение практики;
- приказ с предприятия о приеме на производственную практику;
- табель выходов рабочего времени;
- дневник учета учебно-производственных работ;
- приложения к дневнику: фотоматериалы,технологические, технико-технологические карты;
- отчет обучающегося по результатам прохождения производственной практики;
- протокол выполнения практических квалификационных работ.

Формами отчетности по производственной практикеявляютсядневник учета учебно-производственных работ и отчет о ее прохождении.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

В результате прохожденияпроизводственной практики обучающиеся должны

Иметь	ПО 1 разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей

практический опыт в	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО 2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО 3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами ПО 4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО 5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО 6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО 7 контроле хранения и расхода продуктов;
уметь	У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У7порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; <u>Дополнительные:</u> У8 производить расчеты расхода продуктов и полуфабрикатов для приготовления холодной кулинарной продукции; У9 подбирать столовые приборы и посуду в процессе сервировки столов для различных видов и форм обслуживания. У10 организовывать рабочие места по приготовлению холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»; У 11 обеспечивать безопасность технологических процессов приготовления холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы».
знать	З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З5 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; З6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

	З7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; З8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; Дополнительные: З9 пищевую ценность холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; З10 виды столовых приборов и посуды (для холодных блюд и закусок), применяемых в процессе сервировки столов. З11 организацию рабочих мест по приготовления холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»; З12 правила безопасной работы по приготовлению холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы».

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Дополнительные:	
ПК 3.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из субпродуктов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.9.	Осуществлять разработку технико-технологических карт приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	**Организациярабочих мест и процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.**	6	ПК 3.1 ОК 01-07; 09-11
2	**Организация и ведение процессов приготовления, и подготовки к реализации,порционирования и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментас учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	78	ПК 3.2-3.6 Доп. 3.8 ОК 01-07; 09-11
3	**Разработка ассортимента, рецептур и технико-технологических карт холодной кулинарной продукции.**	18	ПК 3.1 - 3.7 Доп. 3.8, 3.9 ОК 01-07; 09-11
4	**Дифференцированный зачет.**	6	ПК 3.1-3.7 Доп. 3.8-3.9 ОК 01-07; 09-11
	ИТОГО	108	

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Программа учебной практики разработана на основе ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (Приказ Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016 г. в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020. № 747) и программы профессионального модуля «**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**».

Программа учебной практики является составной частью программы профессионального модуля, рассмотренной и одобренной на заседании методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

В соответствии с приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России № 885/390 от 05.08.2020. «О практической подготовке обучающихся» реализация программы практики на рабочих местах предприятий общественного питания является средством организации образовательной деятельности в форме практической подготовки обучающихся.

Фонд времени на учебную практику 36 часов.

Недельная нагрузка – 36 часов.

Цель учебной практики:

освоение основного вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Задачи:

- закрепление знаний и формирование у обучающихся умений ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- формирование профессиональных и развитие общих компетенций;
- формирование умений выполнения производственных работ с соблюдением требований безопасности труда, производственной санитарии и гигиены.

При трудоустройстве на учебную практику в условиях предприятия обучающимися предоставляется:

- договор с предприятием на организацию и проведение практики;
- приказ с предприятия о приеме на учебную практику.

По окончании учебной практики обучающимися предоставляется:

- табель выходов на работу;
- дневник учета учебно-производственных работ;
- приложения к дневнику: фотоматериалы, технологическая документация;
- отчет обучающегося по результатам прохождения учебной практики;
- протокол выполнения практических заданий при проведении дифференцированного зачета.

Формами отчетности по учебной практике в условиях производства является дневник учета учебно-производственных работ и отчет о ее прохождении.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

В результате прохождения учебной практики обучающиеся должны:

Иметь	ПО1 разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом

практический опыт в	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У7порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Дополнительно: У8 производить расчеты расхода продуктов и полуфабрикатов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков; У9 подбирать столовые приборы и посуду в процессе сервировки столов для различных видов и форм обслуживания. У10 организовывать рабочие места по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»; У 11 обеспечивать безопасность технологических процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»
знать:	З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; З4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; З5 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; З6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при

	приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; З7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; З8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков. Дополнительно: З9 пищевую ценность холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; З10 виды столовых приборов и посуды (для холодных и горячих десертов, напитков), применяемых в процессе сервировки столов. З11 организацию рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»; З12 правила безопасной работы по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы».

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.7 доп.	Осуществлять подготовку, хранение и использование современных полуфабрикатов и начинок промышленного производства для приготовления холодных и горячих десертов.
ПК 4.8 доп.	Осуществлять разработку технико-технологических карт приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять

	стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Осваиваемые элементы компетенций
1.	Ознакомление с предприятием общественного питания, с организацией процессов поступления, хранения сырья и продуктов, подготовки к приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, с требованиями производственной безопасности	6	ОК01-07, ОК 09-11, ПК 4.1
2.	Ведение технологических процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	12	ОК01-07, ОК09-11, ПК 4.1, 4.4 - 4.5, ПК 4.8 доп.
3.	Ведение технологических процессов приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	12	ОК01-07, ОК09-11, ПК 4.1, 4.2, 4.3, 4.6, ПК 4.7 доп., ПК 4.8 доп,
4.	Дифференцированный зачет.	6	ОК01-07, ОК09-11, ПК 4.1-4.6 ПК 4.7 доп., ПК 4.8 доп.
	ИТОГО	36	

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.02 История

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина **История** входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

У1 ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

У2 выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

У3 определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте;

У4 демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.

знать:

З1основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);

З2 сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;

З3 основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

З4 назначение международных организаций и основные направления их деятельности;

З5 о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

З6 содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;

З7 ретроспективный анализ развития отрасли.

Приобретенные в процессе изучения дисциплины умения и знания направлены на формирование следующих **общих компетенций:**

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины

Объем образовательной программы- 36 часов, в том числе:
учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем - 36 часов;
самостоятельной работы обучающихся не предусмотрено;
консультаций не предусмотрено.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
История

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	**36**
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	**36**
в том числе:	
- теоретическое обучение	*36*
- практические занятия	-
- лабораторные занятия	-
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	**-**
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	*1*

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина **Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена** входит в общепрофессиональный цикл.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

У1использовать лабораторное оборудование;

У2 определять основные группы микроорганизмов;

У3 проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

У4 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

У5 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;

У6 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

У7 осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

У8 проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;

У9 рассчитывать энергетическую ценность блюд;

У10 составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.

Дополнительно:

У11 использовать микробиологические технологии в приготовлении кулинарных изделий и хранении готовой продукции;

У12 предупреждать микробиологический брак и устранять последствия его появления;

У13 распознавать виды и ассортимент пищевого сырья и продуктов;

У14 производить анализ материалов расследования возникновения пищевых инфекций и отравлений;

У15 рассчитывать суточный расход физиологических потребностей человека в основных пищевых веществах;

У16 рассчитывать суточный расход энергии человека;

знать:

З1 основные понятия и термины микробиологии;

З2 классификацию микроорганизмов;

З3 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

З4 генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

З5 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

З6 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

З7 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

З8 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

З9 микробиологию основных пищевых продуктов;

310 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
311 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
312 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
313 правила личной гигиены работников организации питания;
314 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
315 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
316 схему микробиологического контроля;
317 пищевые вещества и их значение для организма человека;
318 суточную норму потребности человека в питательных веществах;
319 основные процессы обмена веществ в организме;
320 суточный расход энергии;
321 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
322 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
323 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
324 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
325 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
326 методики составления рационов питания.
Дополнительно:
327 спектр нормативной документации, систем качества;
328 перечень нормативного расхода материалов, воды, сырья для консервированных продуктов;
329 трудовые группы для мужчин и женщин и коэффициенты физической активности;
330 меры профилактики пищевых инфекций и отравлений;
331 основные виды гельминтов и меры профилактики гельминтозов;
332 требования к содержанию помещений, оборудования и инвентаря;
333 санитарные требования к ведению технологических процессов приготовления пищи.

Приобретенные в процессе изучения дисциплины умения и знания направлены на формирование следующих **общих компетенций:**

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

профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных

десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины

Объем образовательной программы - 188 часов, в том числе:
учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем -148 часов;
самостоятельной работы обучающихся - 10 часов;
консультаций – 12 часов;
промежуточной аттестации – 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы(всего)	**188**
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	148
в том числе:	
теоретическое обучение	*79*
практические занятия	*57*
лабораторные занятия	*8*
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	***10***
в том числе: проработка конспектов; работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; работа с дополнительной литературой изучение требований системы ХАССР, санитарных правил и норм СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья; подготовка сообщений / презентаций по теме «Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность продуктов питания»; подготовка к практическому занятию, оформление работы в электронном виде; подготовка к практическим занятиям, оформление работ.	 *1* *2* *1* *2* *1* *3*
Консультации	***12***
Промежуточная аттестация в форме экзамена	***18***

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.09 Физика

Программа учебной дисциплины «Физика» предназначена для изучения физики в ГПОУ БПТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования, при подготовке специалистов среднего звена по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Специальность «Поварское и кондитерское дело» относится к естественнонаучному профилю, при ее освоении физика изучается в объеме 108 часов, в том числе 16 часов отводится на профессионально-ориентированное содержание (далее ПОС). Из них 48 часов лекций и уроков, 44 часа практических и 16 часов лабораторных занятий. Таким образом, на освоение общего объёма образовательной программы отводится 108 часов.

Дисциплина изучается в 3 семестрах. А именно:

- В **первом** семестре 14 часов лекций и уроков, 16 часов практических и 6 часов лабораторных занятий. Таким образом, на освоение объема общеобразовательной программы отводится 36 часов.
- Во **втором** семестре 20 часов лекций и уроков, 16 часов практических и 6 часов лабораторных занятий. Таким образом, на освоение объема общеобразовательной программы отводится 42 часа.
- В **третьем** семестре 14 часов лекций и уроков; 12 часов практических и 4 часа лабораторных занятий. Таким образом, на освоение объема общеобразовательной программы отводится 30 часов.

Данная программа разработана в соответствии с требованиями Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (зарегистрированным в Минюсте России 07.06.2012 г. № 24480 в редакции Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645, от 31.12.2015 № 1578, от 29.06.2017 № 613, от 24.09.2020 № 519, от 11.12.2020 № 712 от 12 августа 2022 г. № 732), с учетом специфики профиля общеобразовательной подготовки, профессиональной направленности, а также в соответствии с Примерной основной образовательной программой среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з), Примерной рабочей программой общеобразовательной дисциплины «Физика» для профессиональных образовательных организаций (разработанной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования, пр. № 14 от 30 ноября 2022)

Цель программы – освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Физика» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Содержание программы направлено на решение следующих задач:

-сформировать представления о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание влияния физики на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

-обеспечить овладение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами, теориями, физической терминологией и символикой, методами решения задач;

- развить умения анализировать, оценивать, проверять на достоверность и обобщать научную информацию; формировать навыки безопасной работы во время проектноисследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Физика» является обязательной учебной дисциплиной предметной области «Естественно-научные предметы» ФГОС среднего общего образования. В учебном плане программы подготовки специалистов среднего звена учебная дисциплина «Физика» входит в состав обязательных учебных дисциплин.

Для реализации данной программы применяются графические наглядные пособия (плакаты, таблицы); электронные средства обучения.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль в форме устных и письменных опросов;
- промежуточный контроль в форме письменных опросов по разделам программы;
- итоговый контроль в форме дифференцированного зачета.

Итоговая отметка по окончании изучения дисциплины выставляется по результатам промежуточной аттестации (дифференцированного зачета).

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Физика» направлено на развитие универсальных учебных действий, формирование личностных, метапредметных и предметных результатов ФГОС среднего общего образования, а также общих компетенций ФГОС среднего профессионального образования по специальности «Поварское и кондитерское дело».

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 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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СОО	**Общие компетенции ФГОС СПО**
Личностные:	
-сформированность мировоззрения, соответствующего современному развитию науки;	ОК 04, ОК 02
-сформированность основ саморазвития и самовоспитания, готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	ОК 04, ОК 05
-готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;	ОК 05, ОК 01
-навыки сотрудничества со сверстниками, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности,	ОК 02, ОК 04, ОК 05
-принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни;	ОК 04, ОК09
-сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, приобретение опыта эколого-направленной деятельности	ОК 01, ОК 04
-осознание обучающимися российской гражданской идентичности;	ОК02, ОК 05
-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;	ОК 01, ОК05
-наличие мотивации к обучению и личностному развитию;	ОК 01, ОК2
-целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской	ОК 01, ОК09

Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;	
Метапредметные:	
-умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	ОК 04, ОК 05
-умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	ОК 04, ОК 09
-владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации;	ОК 01, ОК 04
-умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач;	ОК 04, ОК 05
-владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований	ОК 04, ОК 05
-освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);	ОК 04, ОК02
-способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;	ОК 03, ОК 05 ОК 04, ОК 09 ОК 02, ОК 04
-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	
Предметные:	
-сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической	ОК 01, ОК 02

сущности наблюдаемых во Вселенной явлений; понимание роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; -владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное пользование физической терминологией и символикой; -владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы; -сформированность умения решать физические задачи; -сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни; -сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников. . 1) сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; 2) сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 05 ОК 01, ОК 02 ОК 05, ОК 09 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 09

радиоактивность; 3) владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; 4) владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов; 5) умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач; 6) владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний; 7) сформированность умения решать расчетные задачи с явно	ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 09 ОК 01, ОК 02 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04

заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; 8) сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования; 9) сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации; 10) овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы; 11) овладение (сформированность представлений) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся).	ОК 05, ОК 09 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 09 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 09 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 05

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Программа преддипломной практики составлена с целью осуществления подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**со сроком обучения 3 года 10 месяцев. Программа разработана на основе учебного плана, ФГОС СПО по специальности **43.02.15Поварское и кондитерское дело** Приказ Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016 г.), программ профессиональных модулей 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», 02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», 04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».

Обучающиеся проходят преддипломную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Фонд времени на преддипломную практику 144 часа.

Недельная нагрузка – 36 часов.

Цель преддипломной практики:

закрепление и развитие общих и профессиональных компетенций по видам деятельности в соответствии с ППССЗ.

Задачи:

- закрепление в условиях производства практического опыта обучающихся по организации технологических процессов и организации работы структурных подразделений;
- закрепление в условиях производства практического опыта по соблюдению требований охраны труда, производственной санитарии и гигиены.

По окончании преддипломной практики обучающимися предоставляется следующая документация:

- договор с предприятием на организацию и проведение практики;
- приказ с предприятия о приеме на преддипломную практику;
- табель выходов на работу рабочих и служащих;
- дневник учета учебно-производственных работ;
- приложения к дневнику: технологическая документация, фотоматериалы.
- отчет обучающегося по результатам прохождения преддипломной практики;
- протокол выполнения практических работ дифференцированного зачета.

Формой отчетности по преддипломной практике **является отчет о ее прохождении.**

Промежуточная аттестация проводится в форме **дифференцированного зачета.**

В результате прохождения преддипломной практики обучающиеся должны:

- по ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

иметь практический опыт в:
ПО 1 разработке ассортимента полуфабрикатов;
ПО 2разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
ПО 3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПО 4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
ПО 5 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
ПО 6 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
ПО 7 контроле хранения и расхода продуктов.
уметь:
У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
У5 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
У6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
У7 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
У8 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Дополнительно:
У9 использовать сборник рецептур блюд и кулинарных изделий в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
У10 производить расчеты расхода сырья и продуктов для изготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
У 11 использовать способы нарезки овощей различных кухонь мира в процессе приготовления полуфабрикатов;
У12 организовывать рабочие места по приготовлению полуфабрикатов в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»;
У 13 обеспечивать безопасность технологических процессов приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»;
знать:
З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
З3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
З4 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
З5 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
З6 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

З7 правила составления заявок на продукты.

Дополнительно:

З8 правила оформления технологических карт изготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции;

З9 условия и правила списания продуктов и полуфабрикатов с производства;

З10 классическую французскую технику нарезки овощей;

З11 названия и виды нарезки овощей в различных кухнях мира;

З12 организацию рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»;

З13 правила безопасной работы по приготовлению полуфабрикатов в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы».

- по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

иметь практический опыт в:

ПО1 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

У6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

У7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

Дополнительно:

У8 производить расчеты расхода продуктов и полуфабрикатов для приготовления горячих блюд и закусок;

У9 подбирать столовые приборы и посуду в процессе сервировки столов для различных видов и форм обслуживания;

У10 организовывать рабочие места по приготовлению горячей кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»;

У 11 обеспечивать безопасность технологических процессов приготовления горячей кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы» ;

знать:

З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

З4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

З5 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

З6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

З7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

З8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

Дополнительно:

З9 пищевую ценность горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

З10 виды столовых приборов и посуды (для горячих блюд и закусок), применяемых в процессе сервировки столов;

З11 организацию рабочих мест по приготовлению горячей кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»;

З12 правила безопасной работы по приготовлению горячей кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы».

- по ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

иметь практический опыт в:

ПО1 разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО5 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
У5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
У6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
У7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Дополнительно:

У8 производить расчеты расхода продуктов и полуфабрикатов для приготовления холодной кулинарной продукции;
У9 подбирать столовые приборы и посуду в процессе сервировки столов для различных видов и форм обслуживания;
У10 организовывать рабочие места по приготовлению холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»;
У 11 обеспечивать безопасность технологических процессов приготовления холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»;

знать:

З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
З3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
З4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
З5 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
З6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
З7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
З8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;

Дополнительно:

З9 пищевую ценность холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
З10 виды столовых приборов и посуды (для холодных блюд и закусок), применяемых в процессе сервировки столов;
З11 организацию рабочих мест по приготовления холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»;
З12 правила безопасной работы по приготовлению холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы».

- по ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

иметь практический опыт в:

ПО1 разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПО2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ПО5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
ПО6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
У5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
У6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
У7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Дополнительно:

У8 производить расчеты расхода продуктов и полуфабрикатов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков;
У9 подбирать столовые приборы и посуду в процессе сервировки столов для различных видов и форм обслуживания;
У10 организовывать рабочие места по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»;
У 11 обеспечивать безопасность технологических процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»;

знать:

З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
З3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
З4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
З5 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
З6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
З7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
З8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

Дополнительно:

З9пищевую ценность холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
З10 виды столовых приборов и посуды (для холодных и горячих десертов, напитков), применяемых в процессе сервировки столов;
З11 организацию рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»;
З12 правила безопасной работы по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы».

- по ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

иметь практический опыт в:
ПО1 разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПО2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
ПО3 организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
ПО5 приготовлении различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ПО6 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
ПО7 приготовлении, хранении фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов;
ПО8 подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
ПО9 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
ПО10 контроле хранения и расхода продуктов.
уметь:
У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
У5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
У6 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
У7 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

Дополнительно:
У8производить расчеты расхода продуктов и полуфабрикатов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
У9 применять современные кондитерские смеси и начинки в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

У10 организовывать рабочие места по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»;
У 11 обеспечивать безопасность технологических процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»;
знать:
З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
З3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
З4 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
З5 рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
З6 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
З7 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
З8 правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.
Дополнительно:
З9 ассортимент и назначение современных кондитерских смесей;
З10пищевую ценность хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
З11 организацию рабочих мест по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»;
З12 правила безопасной работы по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы».

- по ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

иметь практический опыт в:
ПО1 разработкеразличных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПО2 организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
ПО3 осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
ПО4 организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
ПО5 обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.
уметь:
У1 контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
У2 определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
У3 организовывать рабочие места различных зон кухни;
У4 оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
У5 взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
У6 разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У7 изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
У8 составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
У9 планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
У10 составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
У11 обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
У12 управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
У13 предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
У14 рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
У15 вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
У16 организовывать документооборот.

Дополнительно:

У17 вести учет товаро-материальных ценностей на производстве;
У18 производить расчеты заработной платы работников;
У19 рассчитывать выход продукции в ассортименте;

знать:

З1 нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
З2 основные перспективы развития отрасли;
З3 современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
З4 классификацию организаций питания;
З5 структуру организации питания;
З6 принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
З7 правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
З8 правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
З9 методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
З10 виды, формы и методы мотивации персонала;
З11 способы и формы инструктирования персонала;
З12 методы контроля возможных хищений запасов;
З13 основные производственные показатели подразделения организации питания;
З14 правила первичного документооборота, учета и отчетности;
З15 формы документов, порядок их заполнения;
З16 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
З17 правила составления калькуляции стоимости;
З18 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
З19 процедуры и правила инвентаризации запасов.

Дополнительно:

З20 способы списания товаро-материальных ценностей на производстве;
З21 формы оплаты труда и методы начисления заработной платы работников;
З22 дисциплинарные процедуры в организации;
З23 нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
З24 методику расчета выхода продукции.

Результатом освоения программы преддипломной практики является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 1.5. доп.	Организовывать хранение сырья и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий.
ПК 1.6. доп.	Осуществлять разработку технико-технологических карт изготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 2.9. доп.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из субпродуктов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.10. доп.	Осуществлять разработку технико-технологических карт приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.8. доп.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из субпродуктов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.9. доп.	Осуществлять разработку технико-технологических карт приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.7. доп.	Осуществлять подготовку, хранение и использование современных полуфабрикатов и начинок промышленного производства для приготовления холодных и горячих десертов.
ПК 4.8. доп.	Осуществлять разработку технико-технологических карт приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 5.7 доп.	Осуществлять подготовку, хранение и использование современных кондитерских смесей и начинок.
ПК 5.8. доп.	Осуществлять разработку технико-технологических карт приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ПК 6.6. доп.	Организовывать работу по снабжению производства сырьем и продуктами, по контролю сохранности сырья и продуктов.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами..
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
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.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименования тем	Всего часов
1.	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятии	6
2.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	18
3.	Организация и ведение процессовприготовления, оформления и подготовки к реализации сложной холодной кулинарной продукции	24
4.	Организация и ведение процессов приготовления,оформления и подготовки к реализации сложной горячей кулинарной продукции	30
5.	Организация и ведение процессов приготовления,оформления и подготовки к реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	18
6.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации сложных холодных и горячих десертов	18
7.	Организация работы структурного подразделения	24
8.	Дифференцированный зачет.	6
	Всего	144

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,** соответствующие ему компетенции, приобрести профессиональный опыт, умения, знания.

1.2.1 Общие компетенции

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	**Наименование профессиональных компетенций**
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
Дополнительно:	
ПК 5.7	Осуществлять подготовку, хранение и использование современных кондитерских смесей и начинок.
ПК 5.8	Осуществлять разработку технико-технологических карт приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

1.2.3. Практический опыт, умения, знания

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

Иметь практический опыт в	ПО1 разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО3 организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; ПО5 приготовлении различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО6 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ПО8 подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; ПО9 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО10 контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; У6 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста,

	приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; У7 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. Дополнительно: У 8 производить расчеты расхода продуктов и полуфабрикатов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У9 применять современные кондитерские смеси и начинки в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; У10 организовывать рабочие места по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»; У11 обеспечивать безопасность технологических процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы».
знать	З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; З4 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З5 рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; З6 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З7 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З8 правила разработки рецептур, составления заявок на продукты. Дополнительно: З9 ассортимент и назначение современных кондитерских смесей; З10 пищевую ценность хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; З11 организацию рабочих мест по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»; З12 правила безопасной работы по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы».

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Объем образовательной программы – 380 часов, включая:
учебную нагрузку во взаимодействии с преподавателем – 168 часов;
самостоятельную работу обучающегося – 8 часов;
учебную и производственную практики – 180 часов;
консультации – 6 часов;
промежуточную аттестацию – 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час								
		Объем образовательной программы, час	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация
			Обучение по МДК, в час.			Практики				
			всего часов	в т. ч.		Учебная	Производственная			
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 5.1, ПК 5.7 – 5.8 доп., ОК 01-07, ОК 09-10	**Раздел 1.** Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**50**	46	*12*	-	-	-	2	2	-
ПК 5.2 – ПК 5.7 доп., ОК 01-07, ОК 09-10	**Раздел 2.** Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	**32**	30	*14*	-	-	-	2	-	-
ПК 5.1 - 5.3, 5.6, ОК 01-07, ОК 09-11	**Раздел 3.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных хлебо-булочных изделий и праздничного хлеба.	**30**	26	*12*	-	-	-	2	2	-
ПК 5.1, 5.4 - 5.6, 5.7 доп., ОК 01-07, ОК 09-11	**Раздел 4.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	**70**	66	*30*	-	-	-	2	2	-
ПК 5.1-5.6, ПК 5.7 - 5.8 доп. ОК 01-07, ОК 09-11	Учебная и производственная практики	**180**				72	108			
ПК 5.1-5.6, ПК 5.7 - 5.8 доп. ОК 01-07, ОК 09-11	Промежуточная аттестация в виде экзамена (квалификационного) по модулю	**18**								

	Всего:	**380**	**168**	***68***	**-**	**72**	**108**	**8**	**6**	**18**

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента,** соответствующие ему компетенции, приобрести практический опыт, умения, знания.

1.2.1. Общие компетенции

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

1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Дополнительно:	

ПК 1.5	Организовывать хранение сырья и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий.
ПК 1.6	Осуществлять разработку технико-технологических карт изготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции.

1.2.3. Профессиональный опыт, умения, знания

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

Иметь практичес-кий опыт в	ПО1разработке ассортимента полуфабрикатов; ПО2разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; ПО3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО4подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; ПО5 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; ПО6контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; ПО7контроле хранения и расхода продуктов;
уметь	У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У5 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; У6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У7 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; У8 организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; Дополнительно: У9 использовать сборник рецептур блюд и кулинарных изделий в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; У10 производить расчеты расхода сырья и продуктов для изготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. У 11 использовать способы нарезки овощей различных кухонь мира в процессе приготовления полуфабрикатов; У12 организовывать рабочие места по приготовлению полуфабрикатов в

	соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»; У 13 обеспечивать безопасность технологических процессов приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы».
знать	З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; З4 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; З5 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; З6 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; З7 правила составления заявок на продукты; Дополнительно: З8 правила оформления технологических карт изготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции; З9 условия и правила списания продуктов и полуфабрикатов с производства. З8 правила оформления технологических карт изготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции; З9 условия и правила списания продуктов и полуфабрикатов с производства; З10 классическую французскую технику нарезки овощей; З11 названия и виды нарезки овощей в различных кухнях мира; З12 организацию рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»; З13 правила безопасной работы по приготовлению полуфабрикатов в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы».

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Объем образовательной программы –334 часов, включая:
учебную нагрузку во взаимодействии с преподавателем– 162 часов;
самостоятельную работу обучающегося – 6 часов;
учебную и производственную практики – 144 часа;
консультации – 4 часа;
промежуточную аттестацию – 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ 01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Коды профес-сиональныхи общихкомпетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова-тельнойпрограм-мы, час	Объем образовательной программы, час							
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоя-тельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация
			Обучение по МДК, в час.			Практики				
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная			
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов					
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
ОК 01-07, 09-10, ПК 1.1-1.4, ПК 1.5-1.6 доп.	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**60**	54	*8*	-	-	-	2	4	-
ОК 01-07, 09-10, ПК 1.1-1.4, ПК 1.5-1.6 доп.	**Раздел модуля 2.** Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**112**	108	*24*	-	-	-	4	-	-
ОК 01-07, 09-10, ПК 1.1-1.4, ПК 1.5-1.6 доп.	Учебная и производственная практики	**144**				72	72			
ОК 01-07, 09-10, ПК 1.1-1.4, ПК 1.5-1.6 доп.	Промежуточная аттестация по профессиональному модулю	**18**								18
	Всего:	**334**	**162**	***32***	**-**	**72**	**72**	**6**	**4**	**18**

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,** соответствующие ему компетенции, приобрести профессиональный опыт, умения, знания.

1.2.1. Общие компетенции

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

1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
Дополнительно:	
ПК 2.9	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из субпродуктов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.10	Осуществлять разработку технико-технологических карт приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

1.2.3. Профессиональный опыт, умения, знания

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

Иметь практический опыт в	ПО1 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

	ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; У7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. Дополнительно: У8 производить расчеты расхода продуктов и полуфабрикатов для приготовления горячих блюд и закусок; У9 подбирать столовые приборы и посуду в процессе сервировки столов для различных видов и форм обслуживания; У10 организовывать рабочие места по приготовлению горячей кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта « Молодые профессионалы»; У 11 обеспечивать безопасность технологических процессов приготовления горячей кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта « Молодые профессионалы».
знать	З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З5 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; З6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; З7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; З8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Дополнительно: З9 пищевую ценность горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного

	ассортимента; 310 виды столовых приборов и посуды (для горячих блюд и закусок), применяемых в процессе сервировки столов; 311 организацию рабочих мест по приготовлению горячей кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта « Молодые профессионалы»; 312 правила безопасной работы по приготовлению горячей кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта « Молодые профессионалы».

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Объем образовательной программы – 470 часов, включая:
учебную нагрузку во взаимодействии с преподавателем – 218 часов;
самостоятельную работу обучающегося – 6 часов;
учебную и производственную практики – 216 часов;
консультации – 12 часов;
промежуточную аттестацию – 18 часов.

.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ 02.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Коды профес-сиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час								
		Объем образовательной программы, час	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоя-тельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация
			Обучение по МДК, в час.			Практики				
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная			
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 2.1-2.10доп. ОК 01-07, 09-10	**Раздел 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**54**	48	*6*	-	-	-	2	4	-
ПК 2.2.-2.10доп. ОК 01-07, 09-10	**Раздел 2.** Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**182**	170	*44*	*40*	-	-	4	8	-
ПК 2.1-2.10.доп. ОК 01-07, 09-10	Учебная и производственная практики	**216**				72	144			
ПК 2.1-2.10.доп. ОК 01-07, 09-10	Промежуточная аттестация по профессиональному модулю	**18**								18
	Всего:	**470**	**218**	***50***	***40***	**72**	**144**	**6**	**12**	**18**

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,** соответствующие ему компетенции, приобрести профессиональный опыт, умения, знания.

1.2.1.Общие компетенции

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов,

	заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Дополнительно:	
ПК 3.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из субпродуктов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.9.	Осуществлять разработку технико-технологических карт приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

1.2.3. Профессиональный опыт, умения, знания

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

Иметь практичес-кий опыт в	ПО 1 разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО 2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО 3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами ПО 4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО 5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО 6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО 7 контроле хранения и расхода продуктов;
уметь	У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением

	спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У7порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; Дополнительно: У8 производить расчеты расхода продуктов и полуфабрикатов для приготовления холодной кулинарной продукции; У9 подбирать столовые приборы и посуду в процессе сервировки столов для различных видов и форм обслуживания; У10 организовывать рабочие места по приготовлению холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»; У 11 обеспечивать безопасность технологических процессов приготовления холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы».
знать	З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З5 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; З6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; З7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; З8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; Дополнительно: З9 пищевую ценность холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

	310 виды столовых приборов и посуды (для холодных блюд и закусок), применяемых в процессе сервировки столов; 311 организацию рабочих мест по приготовления холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»; 312 правила безопасной работы по приготовлению холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы».

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Объем образовательной программы –318 часов, включая:
Учебную нагрузку во взаимодействии с преподавателем– 140 часов;
самостоятельную работу обучающегося – 8 часов;
учебную и производственную практики – 144 часа;
консультации- 8 часов;
промежуточную аттестацию – 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Коды профессиональныхобщихкомпетен-ций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательнойпрограмм, час	Объем образовательной программы, час							
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация
			Обучение по МДК, в час.			Практики				
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная			
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 3.1-3.7, ПК 3.8 - 3.9 доп. ОК01-07, ОК09-11	**Раздел 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**56**	48	*8*	-	-	-	4	4	-
ПК 3.2.-3.7, ПК 3.8.доп., ОК01-07, ОК 09-11	**Раздел 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**100**	92	*30*	-	-	-	4	4	-
ПК 3.1-3.7, ПК 3.8.доп., ПК 3.9.доп. ОК01-07, ОК 09-11	Учебная и производственная практики	**144**				36	108			
ПК 3.1-3.7, ПК 3.8.доп., ПК 3.9.доп. ОК01-07, ОК	Промежуточная аттестация по профессиональному модулю	**18**								18

09-11										
Всего		**318**	**140**	38		**36**	**108**	**8**	**8**	**18**

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности. **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,** соответствующие ему компетенции, приобрести профессиональный опыт, умения, знания.

1.2.1 Общие компетенции

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	**Наименование профессиональных компетенций**
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Дополнительно:	
ПК 4.7	Осуществлять подготовку, хранение и использование современных полуфабрикатов и начинок промышленного производства для приготовления холодных и горячих десертов.
ПК 4.8	Осуществлять разработку технико-технологических карт приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

1.2.3. Практический опыт, умения, знания

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

Иметь практический опыт в	ПО1 разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	У6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У7порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Дополнительно: У8 производить расчеты расхода продуктов и полуфабрикатов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков; У9 подбирать столовые приборы и посуду в процессе сервировки столов для различных видов и форм обслуживания; У10 организовывать рабочие места по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков соответствии с требованиями стандартов WS; У 11 обеспечивать безопасность технологических процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с требованиями стандартов WS
знать	З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; З4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; З5 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; З6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; З7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; З8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков. Дополнительно: З9пищевую ценность холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; З10 виды столовых приборов и посуды (для холодных и горячих десертов, напитков), применяемых в процессе сервировки столов; З11 организацию рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с требованиями стандартов WS; З12 правила безопасной работы по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с требованиями стандартов WS.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Объем образовательной программы –304 часа, включая:
учебную нагрузку во взаимодействии с преподавателем– 162 часов;
самостоятельную работу обучающегося – 8 часов;
учебную и производственную практики – 108 часов;
консультации – 8 часов;
промежуточную аттестацию–18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Коды профес-сиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова-тельной программы, час	Объем образовательной программы, час							
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоя-тельная работа	Консуль-тации	Промежу-точнаяаттеста-ция
			Обучение по МДК, в час.			Практики				
			всего часов	в т.ч.		Учебная	Производственная			
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов					
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
ПК 4.1-4.6, ПК 4.7-4.8доп., ОК 01-07, 09-11	**Раздел 1.**Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**62**	56	*12*	-	-	-	2	4	-
ПК 4.1, 4.4-4.6, ПК 4.7-4.8доп., ОК 01-07, 09-11	**Раздел 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	**39**	37	*6*	-	-	-	2	-	-
ПК 4.1-4.3, 4.6, ПК 4.7-4.8доп., ОК 01-07, 09-11	**Раздел 3.**Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	**77**	69	*24*	-	-	-	4	4	-
ПК 4.1-4.6, ПК 4.7-4.8доп., ОК 01-07, 09-11	Учебная и производственная практики	**108**				36	72			
ПК 4.1-4.6, ПК 4.7-4.8доп.,	Промежуточная аттестация в виде квалификационного	**18**								

ОК 01-07, 09-11	экзамена по модулю									
	Всего:	**304**	**162**	***42***	**-**	**36**	**72**	**8**	**8**	**18**

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.01.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Программа производственной практики разработана на основе ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (Приказ Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016 г. в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020. № 747) и программы профессионального модуля «**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**».

Программа производственной практики является составной частью программы профессионального модуля, рассмотренной и одобренной на заседании методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

Обучающиеся проходят производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

В соответствии с приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России № 885/390 от 05.08.2020. «О практической подготовке обучающихся» реализация программы практики на рабочих местах предприятий общественного питания является средством организации образовательной деятельности в форме практической подготовки обучающихся.

Фонд времени на учебную практику 72 часа.

Недельная нагрузка – 36 часов.

Цель производственной практики:

освоение основного вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Задачи:

- закрепление умений и формирование у обучающихся практического опыта выполнения работ в условия производства;
- формирование профессиональных и развитие общих компетенций;
- формирование практического опытавыполнения работ с соблюдением требований безопасности труда, производственной санитарии и гигиены.

По окончании производственнойпрактики обучающимися предоставляется следующая документация:

- договор с предприятием на организацию и проведение практики;
- приказ с предприятия о приеме на производственнуюпрактику;
- табель выходов на работу рабочих и служащих;
- дневник учета учебно-производственных работ;
- приложения к дневнику: фотоматериалы, технологические, технико-технологические карты;
- отчетобучающегося по результатам прохождения производственной практики;
- протокол выполнения практических квалификационных работ.

Формами отчетности по производственной практике в условиях производства является дневник учета учебно-производственных работ и отчет о ее прохождении.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

В результате прохождения производственной практики обучающиеся должны:

Иметь практический опыт в	ПО1разработке ассортимента полуфабрикатов; ПО2разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; ПО3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО4подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; ПО5 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; ПО6контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; ПО7контроле хранения и расхода продуктов;
Уметь	У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У5 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; У6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У7 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; У8 организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; Дополнительно: У9 использовать сборник рецептур блюд и кулинарных изделий в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; У10 производить расчеты расхода сырья и продуктов для изготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; У 11 использовать способы нарезки овощей различных кухонь мира в процессе приготовления полуфабрикатов; У12 организовывать рабочие места по приготовлению полуфабрикатов в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»; У 13 обеспечивать безопасность технологических процессов приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы».
Знать	З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; З4 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; З5 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

	З6 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; З7 правила составления заявок на продукты; Дополнительно: З8 правила оформления технологических карт изготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции; З9 условия и правила списания продуктов и полуфабрикатов с производства; З10 классическую французскую технику нарезки овощей; З11 названия и виды нарезки овощей в различных кухнях мира; З12 организацию рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»; З13 правила безопасной работы по приготовлению полуфабрикатов в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы».

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результатов обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Дополнительно:	
ПК 1.5	Организовывать хранение сырья и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий.
ПК 1.6	Осуществлять разработку технико-технологических карт изготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции.
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.
ОК04.	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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Осваиваемые элементы компетенций
1.	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	12	ОК 01 – 07, ОК 09 – 10, ПК 1.1, ПК 1.5доп.
2.	Организация и ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления, упаковки и хранения полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	48	ОК 01 – 07, ОК 09 – 10, ПК 1.2 – 1.4
3.	Разработка ассортимента, рецептур и технико-технологических карт полуфабрикатов сложного ассортимента.	6	ОК 01 – 07, ОК 09 – 10, ПК 1.2 – 1.4, ПК 1.6доп.
6.	Дифференцированный зачет.	6	ОК 01 – 07, ОК 09 – 10, ПК 1.2 – 1.4, ПК 1.5доп. – ПК 1.6доп.
	ИТОГО	**72**	

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.02.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Программа производственной практики разработана на основе ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (Приказ Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016 г.в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020. № 747) и программы профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Программа производственной практики является составной частью программы профессионального модуля, рассмотренной и одобренной на заседании методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

В соответствии с приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России № 885/390 от 05.08.2020. «О практической подготовке обучающихся» реализация программы практики на рабочих местах предприятий общественного питания является средством организации образовательной деятельности в форме практической подготовки обучающихся.

Фонд времени на учебную практику – 144 часа.

Недельная нагрузка – 36 часов.

Цель производственной практики:

освоение основного вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Задачи:

- закрепление умений и формирование у обучающихся практического опыта выполнения работ по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции в условия производства;
- формирование профессиональных и развитие общих компетенций;
- формирование практического опыта выполнения производственных работ с соблюдением требований безопасности труда, производственной санитарии и гигиены.

По окончании производственной практики обучающимися предоставляется следующая документация:

- договор с предприятием на организацию и проведение практики;
- приказ с предприятия о приеме на производственную практику;
- табель выходов на работу рабочих и служащих;
- дневник учета учебно-производственных работ;
- приложения к дневнику: фотоматериалы, технологические, технико-технологические карты;
- отчетобучающегося по результатам прохождения производственной практики;
- протокол выполнения практических квалификационных работ.

Формами отчетности по производственной практике в условиях производства является дневник учета учебно-производственных работ и отчет о ее прохождении.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

В результате прохождения производственной практики обучающиеся должны:

Иметь практический опыт в	ПО1 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.
Уметь	У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; У7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. Дополнительно: У8 производить расчеты расхода продуктов и полуфабрикатов для приготовления горячих блюд и закусок; У9 подбирать столовые приборы и посуду в процессе сервировки столов для различных видов и форм обслуживания. У10 организовывать рабочие места по приготовлению горячей кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»; У 11 обеспечивать безопасность технологических процессов приготовления горячей кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы».
Знать	З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и

	подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З5 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; З6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; З7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; З8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Дополнительно: З9 пищевую ценность горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; З10 виды столовых приборов и посуды (для горячих блюд и закусок), применяемых в процессе сервировки столов. З11 организацию рабочих мест по приготовлению горячей кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»; З12 правила безопасной работы по приготовлению горячей кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы».

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результатов обучения
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
Дополнительно:	
ПК 2.9	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации горячих блюд из субпродуктов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.10	Осуществлять разработку технико-технологических карт приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимент разнообразного ассортимента.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Осваиваемые элементы компетенций
1.	Организация снабжения производства и организация процессов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6	ОК 01 – 07, ОК 09 – 10, ПК 2.1
2.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	102	ОК 01 – 07, ОК 09 – 10, ПК 2.1 – 2.7, ПК 2.9доп.
3	Разработка ассортимента, рецептур и технико-технологических карт горячей кулинарной продукции.	30	ОК 01 – 07, ОК 09 – 10, ПК 2.8, ПК 2.10доп.
4.	Дифференцированный зачет	6	ОК 01 – 07, ОК 09 – 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 2.9 - 2.10доп.
	ИТОГО	**144**	

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.04.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Программа производственной практики разработана на основе ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (Приказ Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016 г.в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020. № 747) и программы профессионального модуля «**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**».

Программа производственной практики является составной частью программы профессионального модуля, рассмотренной и одобренной на заседании методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

В соответствии с приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России № 885/390 от 05.08.2020. «О практической подготовке обучающихся» реализация программы практики на рабочих местах предприятий общественного питания является средством организации образовательной деятельности в форме практической подготовки обучающихся.

Фонд времени на производственную практику 72 часа.

Недельная нагрузка – 36 часов.

Цель производственной практики:

освоение основного вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Задачи:

- формирование у обучающихся практического опыта ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- формирование профессиональных и развитие общих компетенций;
- формирование практического опыта выполнения производственных работ с соблюдением требований безопасности труда, производственной санитарии и гигиены.

При трудоустройстве на производственную практику в условиях предприятия обучающимися предоставляется:

- договор с предприятием на организацию и проведение практики;
- приказ с предприятия о приеме на учебную практику.

По окончании производственной практики обучающимися предоставляется:

- табель выходов на работу;
- дневник учета учебно-производственных работ;
- приложения к дневнику: фотоматериалы, технологическая документация;
- отчет обучающегося по результатам прохождения производственной практики;
- протокол выполнения практических заданий при проведении дифференцированного зачета.

Формами отчетности по производственной практике в условиях производства являются дневник учета учебно-производственных работ и отчет о ее прохождении.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

В результате прохождения производственной практики обучающиеся должны:

Иметь практический опыт в	ПО1 разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Дополнительно: У8 производить расчеты расхода продуктов и полуфабрикатов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков; У9 подбирать столовые приборы и посуду в процессе сервировки столов для различных видов и форм обслуживания. У10 организовывать рабочие места по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»; У 11 обеспечивать безопасность технологических процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы».
знать:	З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; З4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе

	авторских, брендовых, региональных; З5 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; З6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; З7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; З8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков. Дополнительно: З9 пищевую ценность холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; З10 виды столовых приборов и посуды (для холодных и горячих десертов, напитков), применяемых в процессе сервировки столов; З11 организацию рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»; З12 правила безопасной работы по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы».

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.7 доп.	Осуществлять подготовку, хранение и использование современных полуфабрикатов и начинок промышленного производства для приготовления холодных и горячих десертов.
ПК 4.8 доп.	Осуществлять разработку технико-технологических карт приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с

	учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Осваиваемые элементы компетенций
1.	Ознакомление с предприятием общественного питания, с организацией процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	12	ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 4.1
2.	Организация и ведение технологических процессов приготовления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента	12	ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 4.1, 4.4, 4.6, ПК 4.7 доп.;
3	Организация и ведение технологических процессов приготовления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента.	12	ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 4.1, 4.5, 4.6; ПК 4.7 доп.
4.	Организация и ведение технологических процессов приготовления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента.	12	ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 4.1, 4.2, 4.6; ПК 4.7 доп.
5	Организация и ведение технологических процессов приготовления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента.	12	ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 4.1, 4.3, 4.6, ПК 4.7 доп.
6.	Разработка технико-технологических карт холодных и горячих напитков и десертов сложного ассортимента.	6	ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 4.1 - 4.6, ПК 4.7 доп., ПК 4.8 доп,
7.	Дифференцированный зачет.	6	ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 4.1 - 4.6 ПК 4.7 доп., ПК 4.8 доп,
	ИТОГО	72	

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.05.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Программа производственной практики разработана на основе ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (Приказ Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016 г. в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020. № 747) и программы профессионального модуля **«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**. Программа производственной практики является составной частью программы профессионального модуля, рассмотренной и одобренной на заседании методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

Обучающиеся проходят производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

В соответствии с приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России № 885/390 от 05.08.2020. «О практической подготовке обучающихся» реализация программы практики на рабочих местах предприятий общественного питания является средством организации образовательной деятельности в форме практической подготовки обучающихся.

Фонд времени на учебную практику 108 часов.

Недельная нагрузка – 36 часов.

Цель производственной практики:

освоение основного вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Задачи:

- закрепление умений и формирование у обучающихся профессионального опыта выполнения работ по ведению технологических процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в условия производства;
- формирование профессиональных и развитие общих компетенций;
- закрепление умений и формирование профессионального опыта выполнения производственных работ с соблюдением требований безопасности труда, производственной санитарии и гигиены.

По окончании производственной практики обучающимися предоставляется следующая документация:

- договор с предприятием на организацию и проведение практики;
- приказ с предприятия о приеме на учебную практику;
- табель выходов на работу рабочих и служащих;
- дневник учета учебно-производственных работ;
- приложения к дневнику: фото-материалы, технологическая документация;
- отчетобучающегося по результатам прохождения учебной практики;
- протокол выполнения практических квалификационных работ.

Формой отчетности по производственной практике является отчет о ее прохождении.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

В результате прохождения производственной практики обучающиеся должны:

Иметь практический опыт в	ПО1 разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО3 организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; ПО5 приготовлении различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО6 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ПО8 подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; ПО9 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО10 контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; У6 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; У7 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. Дополнительно: У 8 производить расчеты расхода продуктов и полуфабрикатов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У9 применять современные кондитерские смеси и начинки в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. У10 организовывать рабочие места по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»; У 11 обеспечивать безопасность технологических процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы».
знать	З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной

	санитарии в организациях питания; З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; З4 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З5 рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; З6 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З7 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З8 правила разработки рецептур, составления заявок на продукты. Дополнительно: З9 ассортимент и назначение современных кондитерских смесей; З10 пищевую ценность хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента З11 организацию рабочих мест по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»; З12 правила безопасной работы по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы».

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 5.7 Доп.	Осуществлять подготовку, хранение и использование современных кондитерских смесей и начинок.

ПК 5.8 Доп.	Осуществлять разработку технико-технологических карт приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	**Наименование тем**	**Всего часов**	Осваиваемые элементы компетенций
1.	Организации и ведение процесса подготовки рабочих мест кондитера, пекаря. Подбор, оценка качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов.	12	ПК 5.1 ОК 01-07; 09-11
2.	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72	ПК 5.2-5.5 Доп. 5.7 ОК 01-07; 09-11
3.	Разработка ассортимента и технико-технологических карт хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	18	ПК 5.2-5.6, ПК 5.8доп., ОК 01-07; 09-11
4.	Дифференцированный зачет.	6	ПК 5.1-5.6, ПК5.7доп., 5.8доп., ОК 01-07; 09-11
	ИТОГО	**108**	

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.01.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Программа учебной практики разработана на основе ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (Приказ Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016 г.в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020. № 747) и программы профессионального модуля «**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**».

Программа учебной практики является составной частью программы профессионального модуля, рассмотренной и одобренной на заседании методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

Обучающиеся проходят учебную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

В соответствии с приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России № 885/390 от 05.08.2020. «О практической подготовке обучающихся» реализация программы практики на рабочих местах предприятий общественного питания является средством организации образовательной деятельности в форме практической подготовки обучающихся.

Фонд времени на учебную практику 72 часа.

Недельная нагрузка – 36 часов.

Цель учебной практики:

освоение основного вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Задачи:

- закрепление знаний и формирование у обучающихся профессиональных умений выполнения работ по ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в условия производства;
- формирование профессиональных и развитие общих компетенций;
- формирование умений выполнения работ с соблюдением требований безопасности труда, производственной санитарии и гигиены.

По окончании учебной практики обучающимися предоставляется следующая документация:

- договор с предприятием на организацию и проведение практики;
- приказ с предприятия о приеме на учебную практику;
- табель выходов на работу рабочих и служащих;
- дневник учета учебно-производственных работ;
- приложения к дневнику: фотоматериалы, технологические карты;
- отчет обучающегося по результатам прохождения учебной практики;
- протокол выполнения практических квалификационных работ.

Формами отчетности по учебной практике в условиях производства является дневник учета учебно-производственных работ и отчет о ее прохождении.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

В результате прохождения учебной практики обучающиеся должны:

Иметь практический опыт в	ПО1разработке ассортимента полуфабрикатов; ПО2разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; ПО3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО4подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; ПО5 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; ПО6контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; ПО7контроле хранения и расхода продуктов;
Уметь	У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использованиесырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У5 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; У6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У7 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; У8 организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; Дополнительно: У9 использовать сборник рецептур блюд и кулинарных изделий в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; У10 производить расчеты расхода сырья и продуктов для изготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; У 11 использовать способы нарезки овощей различных кухонь мира в процессе приготовления полуфабрикатов; У12 организовывать рабочие места по приготовлению полуфабрикатов в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»; У 13 обеспечивать безопасность технологических процессов приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы».
Знать	З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; З4 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; З5 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении

	полуфабрикатов; З6 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; З7 правила составления заявок на продукты; Дополнительно: З8 правила оформления технологических карт изготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции; З9 условия и правила списания продуктов и полуфабрикатов с производства; З10 классическую французскую технику нарезки овощей; З11 названия и виды нарезки овощей в различных кухнях мира; З12 организацию рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»; З13 правила безопасной работы по приготовлению полуфабрикатов в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы».

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результатов обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Дополнительно:	
ПК 1.5	Организовывать хранение сырья и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий.
ПК 1.6	Осуществлять разработку технико-технологических карт изготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции.
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.
ОК04.	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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК.11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Осваиваемые элементы компетенций
1.	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	12	ОК 01 – 07, ОК 09 – 10, ПК 1.1, ПК 1.5доп.
2.	Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления, упаковки и хранения полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	48	ОК 01 – 07, ОК 09 – 10, ПК 1.2 – 1.4
3.	Разработка ассортимента, рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента. Изучение технико-технологических карт полуфабрикатов.	6	ОК 01 – 07, ОК 09 – 10, ПК 1.2 – 1.4, ПК 1.6доп.
4.	Дифференцированный зачет.	6	ОК 01 – 07, ОК 09 – 10, ПК 1.2 – 1.4, ПК 1.5доп. – ПК 1.6доп.
	ИТОГО	**72**	

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.02.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Программа учебной практики разработана на основе ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (Приказ Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016 г.в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020. № 747) и программы профессионального модуля **«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Программа учебной практики является составной частью программы профессионального модуля, рассмотренной и одобренной на заседании методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

В соответствии с приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России № 885/390 от 05.08.2020. «О практической подготовке обучающихся» реализация программы практики на рабочих местах предприятий общественного питания является средством организации образовательной деятельности в форме практической подготовки обучающихся.

Фонд времени на учебную практику 72 часа.

Недельная нагрузка – 36 часов.

Цель учебной практики:

освоение основного вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Задачи:

- закрепление знаний и формирование у обучающихся умений выполнения работ по ведению технологических процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции в условия производства;
- формирование профессиональных и развитие общих компетенций;
- формирование умений выполнения производственных работ с соблюдением требований безопасности труда, производственной санитарии и гигиены.

По окончании учебной практики обучающимися предоставляется следующая документация:

- договор с предприятием на организацию и проведение практики;
- приказ с предприятия о приеме на учебную практику;
- табель выходов на работу рабочих и служащих;
- дневник учета учебно-производственных работ;
- приложения к дневнику: фото-, технологическая документация;
- отчетобучающегося по результатам прохождения учебной практики;
- протокол выполнения практических квалификационных работ.

Формами отчетности по учебной практике в условиях производства является дневник учета учебно-производственных работ и отчет о ее прохождении.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

В результате прохождения учебной практики обучающиеся должны:

Иметь практический опыт в	ПО1 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.
Уметь	У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; У7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. Дополнительно: У8 производить расчеты расхода продуктов и полуфабрикатов для приготовления горячих блюд и закусок; У9 подбирать столовые приборы и посуду в процессе сервировки столов для различных видов и форм обслуживания. У10 организовывать рабочие места по приготовлению горячей кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»; У 11 обеспечивать безопасность технологических процессов приготовления горячей кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы».
Знать	З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	35 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; 36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; 37 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; 38 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Дополнительно: 39 пищевую ценность горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; 310 виды столовых приборов и посуды (для горячих блюд и закусок), применяемых в процессе сервировки столов. 311 организацию рабочих мест по приготовлению горячей кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»; 312 правила безопасной работы по приготовлению горячей кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы».

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результатов обучения
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
Дополнительно:	
ПК 2.9	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из субпродуктов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.10	Осуществлять разработку технико-технологических карт приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Осваиваемые элементы компетенций
1.	Ознакомление с предприятием питания, организацией рабочих мест и процессов производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6	ОК 01 – 07, ОК 09 – 10, ПК 2.1
2.	Ведение процессов приготовления, подготовки к реализации, порционирования и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	54	ОК 01 – 07, ОК 09 – 10, ПК 2.1 – 2.7, ПК 2.9доп.
3	Разработка ассортимента, адаптация рецептур, изучение технико-технологических карт горячей кулинарной продукции	6	ОК 01 – 07, ОК 09 – 10, ПК 2.8, ПК 2.10доп.
4.	Дифференцированный зачет	6	ОК 01 – 07, ОК 09 – 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 2.9 - 2.10доп.
	ИТОГО	72	

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.03.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Программа учебной практики разработана на основе ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (Приказ Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016 г. в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020. №747) и программы профессионального модуля «**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**».

Программа учебной практики является составной частью программы профессионального модуля, рассмотренной и одобренной на заседании методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

Обучающиеся проходят учебную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

В соответствии с приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России № 885/390 от 05.08.2020. «О практической подготовке обучающихся» реализация программы практики на рабочих местах предприятий общественного питания является средством организации образовательной деятельности в форме практической подготовки обучающихся.

Фонд времени на учебную практику 36 часов.

Недельная нагрузка – 36 часов.

Цель учебной практики:

освоение основного вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Задачи:

- закрепление знаний и формирование у обучающихся умений выполнения работ по ведению технологических процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- формирование профессиональных и развитие общих компетенций;
- формирование уменийвыполнения производственных работ с соблюдениемтребований безопасности труда, производственной санитарии и гигиены.

По окончании учебной практики обучающимися предоставляется следующая документация:

- договор с предприятием на организацию и проведение практики;
- приказ с предприятия о приеме на учебную практику;
- табель выходов рабочего времени;
- дневник учета учебно-производственных работ;
- приложения к дневнику фотоматериалы, технологическая документация;
- отчет обучающегося по результатам прохождения учебной практики;

протокол выполнения практических квалификационных работ.

Формами отчетности по учебной практике являются дневник учета учебно-производственных работ и отчет о ее прохождении.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

В результате прохождения учебной практики обучающиеся должны:

Иметь практический опыт в	ПО 1 разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО 2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО 3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами ПО 4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО 5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО 6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО 7 контроле хранения и расхода продуктов;
уметь	У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У7порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; <u>Дополнительные:</u> У8 производить расчеты расхода продуктов и полуфабрикатов для приготовления холодной кулинарной продукции; У9 подбирать столовые приборы и посуду в процессе сервировки столов для различных видов и форм обслуживания. У10 организовывать рабочие места по приготовлению холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»; У 11 обеспечивать безопасность технологических процессов приготовления холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»;
знать	З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	35 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; 36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; 37 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; 38 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; Дополнительные: 39 пищевую ценность холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; 310 виды столовых приборов и посуды (для холодных блюд и закусок), применяемых в процессе сервировки столов. 311 организацию рабочих мест по приготовления холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»; 312 правила безопасной работы по приготовлению холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы».

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Дополнительные:	
ПК 3.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из субпродуктов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.9.	Осуществлять разработку технико-технологических карт приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Осваиваемые элементы компетенций
1.	**Ознакомление с организацией рабочих мест и процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**	6	ПК 3.1 ОК 01-07; 09-11
2.	**Ведение процессов приготовления, подготовки к реализации,порционирования и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**	18	ПК 3.2-3.6 Доп. 3.8 ОК 01-07; 09-11
3.	**Разработка ассортимента, адаптация рецептур, изучение технико-технологических карт холодной кулинарной продукции.**	6	ПК 3.1 - 3.7 Доп. 3.8, 3.9 ОК 01-07; 09-11
4.	**Дифференцированный зачет.**	6	ПК 3.1-3.7 Доп. 3.8-3.9 ОК 01-07; 09-11
	ИТОГО	**36**	

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.05.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Программа учебной практики разработана на основе ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (Приказ Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016 г. в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020. № 747) и программы профессионального модуля **«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».**

Программа учебной практики является составной частью программы профессионального модуля, рассмотренной и одобренной на заседании методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

Обучающиеся проходят учебную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

В соответствии с приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России № 885/390 от 05.08.2020. «О практической подготовке обучающихся» реализация программы практики на рабочих местах предприятий общественного питания является средством организации образовательной деятельности в форме практической подготовки обучающихся.

Фонд времени на учебную практику 72 часа.

Недельная нагрузка – 36 часов.

Цель учебной практики:

освоение основного вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Задачи:

- закрепление знаний и формирование у обучающихся умений выполнения работ по ведению технологических процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в условия производства;
- формирование профессиональных и развитие общих компетенций;
- формирование умений выполнения производственных работ с соблюдением требований безопасности труда, производственной санитарии и гигиены.

По окончании учебной практики обучающимися предоставляется следующая документация:

- договор с предприятием на организацию и проведение практики;
- приказ с предприятия о приеме на учебную практику;
- табель выходов на работу рабочих и служащих;
- дневник учета учебно-производственных работ;
- приложения к дневнику: фото-материалы, технологическая документация;
- отчетобучающегося по результатам прохождения учебной практики;
- протокол выполнения практических квалификационных работ.

Формами отчетности по учебной практике в условиях производства является дневник учета учебно-производственных работ и отчет о ее прохождении.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

В результате прохождения учебной практики обучающиеся должны:

Иметь практический опыт в	ПО1 разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО3 организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; ПО5 приготовлении различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО6 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ПО8 подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; ПО9 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО10 контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; У6 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; У7 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. Дополнительно: У 8 производить расчеты расхода продуктов и полуфабрикатов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У9 применять современные кондитерские смеси и начинки в производстве

	хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; У10 организовывать рабочие места по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»; У 11 обеспечивать безопасность технологических процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы».
знать:	З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; З4 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З5 рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; З6 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З7 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З8 правила разработки рецептур, составления заявок на продукты. Дополнительно: З9 ассортимент и назначение современных кондитерских смесей; З10 пищевую ценность хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; З11 организацию рабочих мест по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы»; З12 правила безопасной работы по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями стандартов Федерального проекта «Молодые профессионалы».

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций

Код	Наименование результатов обучения

ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 5.7 Доп.	Осуществлять подготовку, хранение и использование современных кондитерских смесей и начинок.
ПК 5.8 Доп.	Осуществлять разработку технико-технологических карт приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Осваиваемые элементы компетенций

1.	Ознакомление с ассортиментом и ведением процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**6**	ПК 5.1 ОК 01-07; 09-11
2.	Ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**48**	ПК 5.1-5.5 ПК 5.1-5.5, ПК 5.7доп., ОК 01-07; 09-11
3.	Разработка ассортимента и технологических карт хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	**12**	ПК 5.2-5.6, ПК 5.8доп., ОК 01-07; 09-11
4.	Дифференцированный зачет.	**6**	ПК 5.1-5.6, ПК5.7доп., 5.8доп., ОК 01-07; 09-11
	ИТОГО	**72**	