**Аннотации**

**к рабочим программам учебных дисциплин, МДК, всех видов практик, ПМ**

**по ОПОП 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»,** **набор 2021 года**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование РП | Назначение РП, трудоемкость | Результаты освоения |
| **Общеобразовательные учебные дисциплины** | | | |
| ОУД.01.01 | Русский язык | Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.01.01 «Русский язык» предназначена для изучения русского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО при подготовке квалифицированных специалистов 43.01.09 «Повар, кондитер».  Учебная дисциплина «Русский язык» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Филологические науки» ФГОС среднего общего образования.  По учебному плану специальности на изучение дисциплины ОУД.01.01 «Русский язык» отводится: 114 часов, изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена. | Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:  **Личностные:**  - воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;  - понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;  - осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;  - формирование 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;  - способность к речевому самоконтролю;  - оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;  - готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;  - способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования.  **Метапредметные:**  **-** владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;  - владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;  - использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;  - применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;  - овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;  - 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 извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка.  **Предметные:**  **-** сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;  - сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;  - 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;  - сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;  - сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;  - способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;  - владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово- родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;  - сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы. |
| ОУД.01.02 | Литература | Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.01.02 «Литература» предназначена для изучения литературы в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО при подготовке квалифицированных специалистов 43.01.09 «Повар, кондитер».  Учебная дисциплина «Литература» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Филологические науки» ФГОС среднего общего образования.  По учебному плану специальности на изучение дисциплины ОУД.01.02 «Литература» отводится: 186 часов, изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. | Освоение содержания учебной дисциплины «Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:  **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;  - сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;  - готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;  - 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;  - 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;  - эстетическое отношение к миру;  - совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;  - использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, Интернет-ресурсов и др.).  **Метапредметные:**  - умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;  - умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;  - умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;  - 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.  **Предметные:**  **-** сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;  - сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;  - 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, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;  - сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;  - способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;  - владение 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;  - сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы. |
| ОУД.02 | Иностранный язык | Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.02 «Иностранный язык» предназначена для изучения иностранных языков в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО при подготовке квалифицированных специалистов 43.01.09 «Повар, кондитер».  Учебная дисциплина «Иностранный язык» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Филологические науки» ФГОС среднего общего образования.  По учебному плану специальности на изучение дисциплины ОУД.02 «Иностранный язык» отводится: 180 часов, изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. | Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:  **Личностные:**  - сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;  - сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;  - развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;  - осознание своего места в поликультурном мире;  - готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения;  - умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;  - готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка.  **Метапредметные:**  - умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;  - владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;  - умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;  - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства.  **Предметные:**  - сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;  - владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике;  - умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;  - достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями  - английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;  - сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях. |
| ОУД.03 | Математика | Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.03 «Математика» предназначена для изучения математики в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО при подготовке квалифицированных специалистов 43.01.09 «Повар, кондитер».  Учебная дисциплина «Математика» является учебной дисциплиной обязательной предметной области ФГОС среднего общего образования.  По учебному плану специальности на изучение дисциплины ОУД.03 «Математика» отводится: 285 часов, изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена. | Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение следующих результатов:  **Личностные:**  - сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;  - понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;  - развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;  - овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественнонаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;  - 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;  - готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;  - готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;  - отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.  **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 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 (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;  - 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;  - 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.  **Предметные:**  - сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;  - сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления;  - понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;  - владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;  - 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;  - сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;  - владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах;  - сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире;  - 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, статистических закономерностях в реальном мире, 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. |
| ОУД.04 | История | Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.04 «История» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО при подготовке квалифицированных специалистов 43.01.09 «Повар, кондитер».  Учебная дисциплина «История» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.  По учебному плану специальности на изучение дисциплины ОУД.04 «История» отводится: 180 часов, изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. | Содержание программы «История» направлено на достижение следующих результатов:  **Личностные:**  - российскую гражданскую идентичность, 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);  - 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;  - готовность к служению Отечеству, его защите;  - 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;  - сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;  - готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;  - 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;  - навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;  - нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;  - 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;  - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;  - принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;  - бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;  - осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов;  - отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;  - сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;  - приобретение опыта эколого-направленной деятельности;  - 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 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 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 (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;  - умение определять назначение и функции различных социальных институтов;  - умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом 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, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.  **Предметные:**  - сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;  - владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;  - сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;  - владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;  - сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике. |
| ОУД.05 | Физическая культура | Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.05 «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО при подготовке квалифицированных специалистов 43.01.09 «Повар, кондитер».  Учебная дисциплина «Физическая культура» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.  По учебному плану специальности на изучение дисциплины ОУД.05 «Физическая культура» отводится: 172 часа, изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме зачета или дифференцированного зачета. | Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих результатов:  **Личностные:**  - готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;  - сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валелогической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;  - потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;  - приобретение личного опыта творческого использования профессионально- оздоровительных средств и методов двигательной активности;  - формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;  - готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;  - способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;  - способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;  - формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;  - принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно- оздоровительной деятельностью;  - умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;  - патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;  - готовность к служению Отечеству, его защите.  **Метапредметные:**  - способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;  - готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;  - освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;  - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;  - формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;  - умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;  **Предметные:**  - умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;  - владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, 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, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно- спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). |
| ОУД.06 | Основы безопасности жизнедеятельности | Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.06 «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО при подготовке квалифицированных специалистов 43.01.09 «Повар, кондитер».  Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.  По учебному плану специальности на изучение дисциплины ОУД.06 «Основы безопасности жизнедеятельности» отводится:72 часа, изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. | Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих результатов:  **Личностные:**  - развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;  - готовность к служению Отечеству, его защите;  - формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;  - исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);  - воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;  - освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера.  **Метапредметные:**  - овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности;  - анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций;  - обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций;  - выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;  - овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайны ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;  - формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;  - приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;  - развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;  - формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли вовремя и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;  - формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;  - развитие умения применять полученные теоретические знания на практике:  принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;  - формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;  - развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;  - освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;  - приобретение опыта локализации возможных опасных −− ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;  - формирование установки на здоровый образ жизни;  - развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки.  **Предметных:**  - 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;  - получение знания основ государственной системы, российского 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;  - сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;  - освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;  - освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;  - развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;  - формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;  - развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;  - получение и освоение знания 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;  - освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;  - владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике; |
| ОУД.18 | Астрономия | Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.18 «Астрономия» предназначена для изучения астрономии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО при подготовке квалифицированных специалистов 43.01.09 «Повар, кондитер».  Учебная дисциплина «Астрономия» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.  По учебному плану специальности на изучение дисциплины ОУД.18 «Астрономия» отводится: 38 часов, изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. | Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение следующих результатов:  **Личностные:**  - чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной науки;  - умение использовать достижения современной науки и технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;  - умение самостоятельно добывать новые для себя знания, используя для этого доступные источники информации;  - умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;  - умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития.  **Метапредметные:**  - использование различных видов познавательной деятельности для решения астрономических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;  - использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;  - умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;  - умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;  - умение анализировать и представлять информацию в различных видах;  - умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации.  **Предметные:**  - формирование представлений о роли и месте астрономии в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;  - владение основополагающими астрономическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование терминологии и символики;  - владение основными методами научного познания, используемыми в астрономии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;  - умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между астрономическими физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;  - формирование умения решать задачи;  - формирование умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;  - формирование собственной позиции по отношению к информации, получаемой из разных источников. |
|  | **Учебные дисциплины по выбору** | | |
| ОУД.07 | Информатика | Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.07 «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО при подготовке квалифицированных специалистов 43.01.09 «Повар, кондитер».  Учебная дисциплина «Информатика» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.  По учебному плану специальности на изучение дисциплины ОУД.07 «Информатика» отводится:128 часов, изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена. | Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:  **Личностные:**  - чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;  - осознание своего места в информационном обществе;  - готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;  - умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;  - умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;  - умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;  - умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;  - готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно- коммуникационных компетенций.  **Метапредметные:**  **-** умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;  - использовать различные виды познавательной деятельности для решения информационных задач, применять основные методы познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;  - использовать различные информационные объекты в изучении явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;  - использовать различные источники информации, в том числе пользоваться электронными библиотеками, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;  - анализировать и представлять информацию, представленную в электронных форматах на компьютере в различных видах;  - умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;  - публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий.  **Предметные:**  - сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;  - владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций и умением анализировать алгоритмы;  - использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;  - владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;  - владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;  - сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;  - сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);  - владение типовыми приёмами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;  - сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;  - понимания основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;  - применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, правил личной безопасности и этики работы с информацией и средствами коммуникаций в Интернете. |
| ОУД.10 | Обществознание | Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.10 «Обществознание» предназначена для изучения обществознания в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО при подготовке квалифицированных специалистов 43.01.09 «Повар, кондитер».  Учебная дисциплина «Обществознание» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.  По учебному плану специальности на изучение дисциплины ОУД.10 «Обществознание» отводится: 290 часов, изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. | Освоение содержания учебной дисциплины «Обществознание», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:  **Личностные:**  - развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность обучаемого для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;  - формирование системы знаний об экономической жизни общества, определение своих места и роли в экономическом пространстве;  - воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности.  **Метапредметные:**  - овладение умениями формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли;  - 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 разрешения имеющихся проблем;  - формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации;  - генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопросам как экономического развития Российской Федерации, так и мирового сообщества;  - умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений.  **Предметные:**  - 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, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;  - сформированнность представлений об основных тенденциях и 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;  - сформированнность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития. |
| ОУД.19 | Родной язык | Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.19 «Родной язык» предназначена для изучения родного языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО при подготовке квалифицированных специалистов 43.01.09 «Повар, кондитер».  Учебная дисциплина «Родной язык» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования.  По учебному плану специальности на изучение дисциплины ОУД.19 «Родной язык» отводится: 42 часа, изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. | Освоение содержания учебной дисциплины «Родной язык», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:  **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;  - сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;  - готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;  - 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;  - 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;  - эстетическое отношение к миру;  - совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;  - использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, Интернет-ресурсов и др.).  **Метапредметные:**  - умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;  - умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;  - умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;  - 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.  **Предметные:**  **-** сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;  - сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;  - 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;  - сформированность представлений об изобразительно -выразительных возможностях русского языка;  - формированность умений учитывать исторический, историко­культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;  - способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать своё отношение к теме, проблеме текста в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях;  - владение навыками анализа текста с учётом их стилистической и жанрово-родовой специфики;  - осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;  - сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы. |
| УД.00 | **Дополнительные учебные дисциплины** | | |
| УД.01 | Естествознание | Рабочая программа учебной дисциплины УД.01 «Естествознание» предназначена для изучения естествознания в учреждениях СПО, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования в соответствии с ФГОС при подготовке квалифицированных специалистов 43.01.09 «Повар, кондитер».  Учебная дисциплина «Естествознание» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования и входит в общеобразовательный цикл.  По учебному плану специальности на изучение дисциплины УД.01 отводится: 253 часа, изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. | Освоение содержания учебной дисциплины «Естествознание» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:  **Личностные:**  **-** устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук,  чувство гордости за российские естественные науки;  **-** готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;  - объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение использовать технологические достижения в области физики, химии, биологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;  - умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;  - готовность самостоятельно добывать новые для себя естественно-научные знания с использованием для этого доступных источников информации;  - умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;  - умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области естествознания.  **Метапредметные:**  **-** овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира;  **-** применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественно-научной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;  - умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике;  - умение использовать различные источники для получения естественнонаучной информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач.  **Предметные:**  **-** сформированность умений понимать значимость естественнонаучного знания для каждого человека, независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь с критериями с определённой системой ценностей;  - сформировать представлений о целостной современной естественнонаучной картине мира, природе как единой целостной системе, взаимосвязи человека, природы и общества, пространственно-временных масштабах Вселенной;  - владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;  - сформированность умения применять естественно-научные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;  -сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах  изучения мега мира, макромира и микромира;  - владение приемами естественно- научных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;  - владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир,  участвовать в дискуссиях по естественно-научным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;  - сформированность умений понимать значимость естественно-научного знания для каждого человека независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей. |
| **П 00** | **Общепрофессиональные дисциплины** | | |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  Учебная дисциплина ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  По учебному плану специальности на изучение дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» отводится: 44 часа, изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена. | Содержание программы «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» направлено на достижение следующих результатов:  **Умения:**  - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  - определять источники микробиологического загрязнения;  - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;  - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;  - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;  - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;  - рассчитывать энергетическую ценность блюд;  - рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;  - составлять рационы питания для различных категорий потребителей.  **Знания:**  - основные понятия и термины микробиологии;  - основные группы микроорганизмов;  - микробиологию основных пищевых продуктов;  - правила личной гигиены работников организации питания;  - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;  - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;  - основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;  - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  - пищевые вещества и их значение для организма человека;  - суточную норму потребности человека в питательных веществах;  - основные процессы обмена веществ в организме;  - суточный расход энергии;  - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  - методики составления рационов питания. |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  Учебная дисциплина ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  По учебному плану специальности на изучение дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» отводится: 42 часа, изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. | Содержание программы «Основы товароведения продовольственных товаров» направлено на достижение следующих результатов:  **Умения:**  **-** проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;  - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);  - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;  - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.  **Знания:**  - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, паковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;  - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;  - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;  - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;  - виды складских помещений и требования к ним;  - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  Учебная дисциплина ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  По учебному плану специальности на изучение дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» отводится: 54 часа, изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. | Содержание программы «Техническое оснащение и организация рабочего места» направлено на достижение следующих результатов:  **Умения:**  **-** организовывать рабочее место для обработки сырья;  - приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;  - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  - правильно ориентироваться в экстренной ситуации.  **Знания:**  - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;  - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;  - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;  - правила электробезопасности, пожарной безопасности;  - правила охраны труда в организациях питания. |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  Учебная дисциплина ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  По учебному плану специальности на изучение дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» отводится: 60 часов, изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. | Содержание программы «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» направлено на достижение следующих результатов:  **Умения:**  **-** проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;  - ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;  - определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;  - применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;  - применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;  - защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.  **Знания:**  - принципы рыночной экономики;  - организационно-правовые формы организаций;  - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;  - способы ресурсосбережения в организации;  - понятие, виды предпринимательства;  - виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;  - нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;  - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;  - формы и системы оплаты труда;  - механизм формирования заработной платы;  - виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы. |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  Учебная дисциплина ОП.05 «Основы калькуляции и учета» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  По учебному плану специальности на изучение дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета» отводится: 54 часа, изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. | Содержание программы «Основы калькуляции и учета» направлено на достижение следующих результатов:  **Умения:**  - вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;  - составлять товарный отчет за день;  - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;  - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико -технологическими картами;  - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;  - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;  - пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;  - принимать оплату наличными деньгами;  - принимать и оформлять безналичные платежи;  - составлять отчеты по платежам.  **Знания:**  **-** виды учета, требования, предъявляемые к учету;  - задачи бухгалтерского учета;  - предмет и метод бухгалтерского учета;  - элементы бухгалтерского учета;  - принципы и формы организации бухгалтерского учета;  - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;  - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;  - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;  - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;  - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;  - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;  - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;  - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;  - правила документального оформления движения материальных ценностей;  - источники поступления продуктов и тары;  - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,  реализованных и отпущенных товаров;  - методику осуществления контроля за товарными запасами;  - понятие и виды товарных потерь, методику их списания;  - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;  - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;  - порядок оформления и учета доверенностей;  - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;  - правила торговли;  - виды оплаты по платежам;  - виды и правила осуществления кассовых операций;  - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. |
| ОП.06 | Охрана труда | Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  Учебная дисциплина ОП.06 «Охрана труда» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  По учебному плану специальности на изучение дисциплины ОП.06 «Охрана труда» отводится: 36 часов, изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. | Содержание программы «Охрана труда» направлено на достижение студентом следующих результатов:  **Умения:**  - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;  - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;  - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травма-безопасности;  - проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;  - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.  **Знания:**  **-** законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;  - обязанности работников в области охраны труда;  - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;  - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);  - порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;  - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;  - оценка письменного/устного опроса;  - оценка тестирования;  - оценки результатов самостоятельной работы;  - оценка выполнения практических работ. |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  Учебная дисциплина ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  По учебному плану специальности на изучение дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» отводится: 100 часов, изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. | Содержание программы «Иностранный язык в профессиональной деятельности» направлено на достижение студентом следующих результатов:  **Умения:**  - использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;  - владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;  - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;  - участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;  - осуществлять запрос и обобщение информации;  - обращаться за разъяснениями;  - выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;  - вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);  - поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);  - завершать общение;  - делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;  - кратко передавать содержание полученной информации;  - в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность;  - небольшой рассказ (эссе);  - заполнение анкет, бланков;  - написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом;  - понимать основное содержание текстов, монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;  - высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения;  - отделять главную информацию от второстепенной;  - выявлять наиболее значимые факты;  - определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию;  - извлекать необходимую, интересующую информацию;  - отделять главную информацию от второстепенной;  - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.  **Знания:**  - профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;  - лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;  - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;  - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения;  - сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;  - имя существительное: его основные функции в предложении;  - имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;  - артикль: определенный, неопределенный, нулевой;  - основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;  - употребление существительных без артикля;  - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходной степенях;  - неопределенные наречия, производные от some, any, every;  - количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;  - глагол, понятие глагола-связки;  - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Prsent,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past, Future Perfect. |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  Учебная дисциплина ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  По учебному плану специальности на изучение дисциплины ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности» отводится: 68 часов, изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. | Содержание программы «Безопасность жизнедеятельности» направлено на достижение студентом следующих результатов:  **Умения:**  - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;  - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;  - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;  - применять первичные средства пожаротушения;  - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;  - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;  - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;  - оказывать первую медицинскую помощь.  **Знания:**  **-** 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 угрозе национальной безопасности России;  - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации;  - основы военной службы и обороны государства;  - задачи и основные мероприятия гражданской обороны;  - способы защиты населения от оружия массового поражения;  - меры пожарной безопасности и привила безопасного поведения при пожарах;  - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;  - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;  - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. |
| ОП.09 | Физическая культура | Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 «Физическая культура» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  Учебная дисциплина ОП.09 «Физическая культура» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  По учебному плану специальности на изучение дисциплины ОП.09 «Физическая культура» отводится: 84 часа, изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. | Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих результатов:  **Умения:**  - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;  - пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.  **Знания:**  - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  - основы здорового образа жизни;  - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;  - средства профилактики перенапряжения. |
|  | **Вариативная часть цикла** | | |
| ОП.10 | Экологическая безопасность и ресурсосбережение | Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 «Экологическая безопасность и ресурсосбережение» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  Учебная дисциплина ОП.10 «Экологическая безопасность и ресурсосбережение» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  По учебному плану специальности на изучение дисциплины ОП.10 «Экологическая безопасность и ресурсосбережение» отводится: 44 часа, изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. | Содержание программы «Экологическая безопасность и ресурсосбережение» направлено на достижение следующих результатов:  **Умения**:  - анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов  производственной деятельности;  - анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф;  - выбирать методы, технологии и аппараты утилизации газовых выбросов, стоков, твердых  отходов;  - определять экологическую пригодность выпускаемой продукции;  - оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте.  **Знания**:  - виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем;  - задачи охраны окружающей среды, природа-ресурсный потенциал и охраняемые  природные территории Российской Федерации;  - основные источники и масштабы образования отходов производства;  - основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;  - способы предотвращения и улавливания выбросов;  - методы очистки промышленных сточных вод;  - принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков производств;  - правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности;  - принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей  среды, экологического контроля и экологического регулирования;  - принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды. |
| ОП.11 | Основы предпринимательской деятельности/АД.01 Индивидуальное предпринимательство и самозанятость | Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 «Основы предпринимательской деятельности/АД.01 Индивидуальное предпринимательство и самозанятость» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  Учебная дисциплина ОП.11 «Основы предпринимательской деятельнсти/АД.01 Индивидуальное предпринимательство и самозанятость» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  По учебному плану специальности на изучение дисциплины ОП.11 «Основы предпринимательской деятельности/АД.01 Индивидуальное предпринимательство и самозанятость» отводится: 56 часов, изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета | Содержание программы «Основы предпринимательской деятельности/АД.01 Индивидуальное предпринимательство и самозанятость» направлено на достижение следующих результатов:  **Умения**:  - применять различные методы исследования рынка;  - собирать и анализировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках;  - делать экономические расчёты;  - разрабатывать бизнес-план.  **Знания**:  - алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами;  - нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;  - технологию разработки бизнес-плана;  - теоретические основы организации собственного дела. |
| ОП.12 | Детское и функциональное питание | Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 «Детское и функциональное питание» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  Учебная дисциплина ОП.12 «Детское и функциональное питание» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  По учебному плану специальности на изучение дисциплины ОП.12 «Детское и функциональное питание» отводится: 50 часов, изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета | Содержание программы «Детское и функциональное питание» направлено на достижение следующих результатов:  **Умения:**  **-** составлять рационы питания для детей разного возраста;  - составлять рационы питания для людей с различными отклонениями в здоровье;  - рассчитывать энергетическую ценность рационов.  **Знания:**  - особенности обмена веществ у детей и людей зрелого возраста;  - принципы организации детского и функционального питания;  - классификацию блюд детского и функционального питания;  - технологию приготовления блюд детского и функционально питания;  - санитарно-технологические требования к производству и реализации блюд детского и функционального питания. |
| ОП.13 | Основы финансовой грамотности | Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 «Основы финансовой грамотности» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  Учебная дисциплина ОП.13 «Основы финансовой грамотности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  По учебному плану специальности на изучение дисциплины ОП.13 «Основы финансовой грамотности» отводится: 36 часов, изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. | Содержание программы «Основы финансовой грамотности» направлено на достижение следующих результатов:  **Умения:**  **-** пользоваться разнообразными финансовыми услугами, предоставляемыми банками, для повышения своего благосостояния;  - различать вклад с капитализацией процентов и вклад без капитализации процентов;  - рассчитывать размер ежемесячной выплаты по кредиту;  - выбирать наиболее оптимальный вариант инвестирования в конкретных экономических ситуациях;  - отличать налоги, которые платят физические лица, от налогов, которые платят  юридические лица;  - пользоваться личным кабинетом налогоплательщика в Интернете для получения информации о своей налоговой задолженности;  - различать обязательное пенсионное страхование (государственное) и добровольные (дополнительные) пенсионные накопления;  - рассчитывать простейшие финансовые показатели деятельности фирмы и анализировать их.  **Знания:**  - характеристику банковской системы в России;  - стандартный набор услуг коммерческого банка;  - понятие и отличие дебетовой карты от кредитной;  - преимущества и недостатки банковских карт по сравнению с наличными деньгами;  - понятие фондовой биржи;  - виды страхования;  - виды налогов;  - основные показатели эффективности фирмы;  - альтернативные способы накопления на пенсию. |
| ОП.14 | Деловая карьера и эффективное трудоустройство/АД.02 Адаптация в трудовом коллективе | Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 «Деловая карьера и эффективное трудоустройство/АД.02 Адаптация в трудовом коллективе» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  Учебная дисциплина ОП.14 «Деловая карьера и эффективное трудоустройство/АД.02 Адаптация в трудовом коллективе» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  По учебному плану специальности на изучение дисциплины ОП.14 «Деловая карьера и эффективное трудоустройство/АД.02 Адаптация в трудовом коллективе» отводится: 48 часов, изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. | Содержание программы «Деловая карьера и эффективное трудоустройство/АД.02 Адаптация в трудовом коллективе» направлено на достижение следующих результатов:  **Умения:**  **-** анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности;  - планировать и контролировать изменения в своей карьере;  - оценивать предложения о работе;  - проходить интервью;  - заполнять анкеты и проходить тестирования;  - составлять резюме, выстраивать собственную линию поведения при устройстве на работу;  - использовать технологию самопрезентации в изменяющихся условиях профессиональной деятельности и социуме;  - решать профессиональные проблемы с использованием методов технологии самопрезентации;  - аргументировано отстаивать свое мнение, устанавливать позитивный, убедительный стиль общения;  - разрабатывать и проводить публичную презентацию.  **Знания:**  - реальную ситуацию на рынке труда;  - содержание понятия карьера и ее виды;  - этапы карьеры и их специфику;  - принципы планирования и управления карьерой;  - возможные способы поиска работы;  - принципы и методы работы агентства по трудоустройству;  - правовые аспекты взаимоотношения с работодателем;  - принципы составления резюме;  - правила поведения в организации;  - содержание, методы и структуру технологии самопрезентации;  - основные процедуры технологии публичной презентации собственных результатов профессиональной деятельности. |
| ОП 15 | Рисование и лепка | Рабочая программа учебной дисциплины ОП.15 «Рисование и лепка» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  Учебная дисциплина ОП.15 «Рисование и лепка» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  По учебному плану специальности на изучение дисциплины ОП.15 «Рисование и лепка» отводится: 68 часов, изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. | Содержание программы «Рисование и лепка» направлено на достижение следующих результатов:  **Умения:**  - выполнять геометрические построения в рисунке;  - выполнять рисунок с натуры, по образцу, по памяти и воображению;  - выполнять рисунок пирожных и тортов в цвете;  - выполнять элементы лепки;  - выполнять макет торта.  **Знания:**  - технику рисунка и основы композиции;  - геометрические композиции в рисунке;  - цветовую гармонию;  - основы лепки. |
| ОП.16 | Этика и психология в профессиональной деятельности | Рабочая программа учебной дисциплины ОП.16 «Этика и психология в профессиональной деятельности» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  Учебная дисциплина ОП.16 «Этика и психология в профессиональной деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  По учебному плану специальности на изучение дисциплины ОП.16 «Этика и психология в профессиональной деятельности» отводится: 46 часов, изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. | Содержание программы «Этика и психология в профессиональной деятельности» направлено на достижение следующих результатов:  **Умения:**  **-** осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;  - пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;  - передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;  - принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме;  - поддерживать деловую репутацию;  - предотвращать и регулировать конфликтные ситуации в профессиональной деятельности;  - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  - анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части;  - правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  - составлять план действия;  - определять необходимые ресурсы;  - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  - реализовать составленный план;  - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);  - определять задачи поиска информации;  - определять необходимые источники;  - планировать процесс поиска;  - структурировать получаемую информацию;  - выделять наиболее значимое в перечне информации;  - оценивать практическую значимость результатов поиска;  - оформлять результаты поиска;  - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  - выстраивать траектории профессионального и личностного развития;  - организовывать работу коллектива и команды;  - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;  - излагать свои мысли на государственном языке;  - оформлять документы;  - описывать значимость своей профессии;  - презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии;  - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;  - использовать современное программное обеспечение;  - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);  - понимать тексты на базовые профессиональные темы;  - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;  - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.  **Знания:**  - правила делового общения;  - этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;  - основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования;  - формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;  - составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары;  - правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения;  - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;  - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;  - методы работы в профессиональной и смежных сферах;  - структура плана для решения задач;  - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;  - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;  - приемы структурирования информации;  - формат оформления результатов поиска информации;  - содержание актуальной нормативно-правовой документации;  - современная научная и профессиональная терминология;  - возможные траектории профессионального развития и самообразования;  - психология коллектива;  - психология личности;  - основы проектной деятельности;  - особенности социального и культурного контекста;  - правила оформления документов;  - сущность гражданско-патриотической позиции;  - общечеловеческие ценности;  - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;  - современные средства и устройства информатизации;  - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;  - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;  - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);  - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;  - особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности. |
| ОП.17 | Основы WS | Рабочая программа учебной дисциплины ОП.17 «Основы WS» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  Учебная дисциплина ОП.17 «Основы WS» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  По учебному плану специальности на изучение дисциплины ОП.17 «Основы WS» отводится: 90 часов, изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. | Содержание программы «Основы WS» направлено на достижение следующих результатов:  **Умения:**  **-** умеет выбирать продукт необходимого качества, в зависимости от планируемого меню;  - умеет выбирать необходимое поварское оборудование, соответствующее тому или иному способу приготовления;  - умеет применять различные способы приготовления к разным элементам блюда;  - умеет комбинировать и одновременно применять различные способы приготовления пищи;  - умеет тушить, жарить основным способом, жарить во фритюре, готовить на пару, пассеровать, брезировать, бланшировать, запекать, подвергать обработке при определенных температурах, варить, припускать;  - умеет убедиться в соблюдении чистоты всех рабочих мест в соответствии со стандартами;  - умеет убедиться в правильности хранения пищевых продуктов, соблюдением температурного режима и правил хранения;  - умеет соблюдать правила техники безопасности;  - умеет уметь использовать инструменты, подходящие для продукта; пользоваться специальными инструментами;  - умеет правильно организовать рабочее место повара для приготовления указанных в меню блюд;  - умеет заботиться о своем внешнем виде;  - умеет составлять тайминг для реализации меню.  **Знания:**  - знает историю движения WorldSkills;  - знает основные требования и условия проведения демонстрационного экзамена;  - знает правила организации рабочего места;  - знает правила санитарии и гигиены;  - знает технологию приготовлению блюд и кулинарных изделий;  - знает правила подбора оборудования, инвентаря и инструментов, и безопасного их использования;  - знает правила хранения продуктов и готовой кулинарной продукции. |
| **Профессиональные модули** | | | |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов  МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  УП.01 Учебная практика по ПМ.01  ПП.01 Производственная практика по ПМ.01 | Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций.  По учебному плану специальности на изучение профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» отводится: 382 часа.  По учебному плану специальности на освоение междисциплинарного курса 01.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов» отводится: 76 часов, изучение междисциплинарного курса завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена.  По учебному плану специальности на освоение междисциплинарного курса 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» отводится: 84 часа, изучение междисциплинарного курса завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена.  Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основных видов профессиональной деятельности: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций.  По учебному плану специальности на освоение учебной практики по ПМ.01 отводится: 144 часа, освоение производственной практики завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.  Рабочая программа производственной практики является составной частью образовательной программы СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  Производственная практика имеет цель: комплексное освоение обучающимися основного вида профессиональной  деятельности: «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующих общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.  По учебному плану специальности на освоение производственной практики по ПМ.01 отводится: 72 часа, освоение производственной практик завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. | В результате освоения профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» студент должен:  **Иметь практический опыт в:**  - подготовки, уборки рабочего места;  - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;  - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  - ведения расчетов с потребителями.  **Умения:**  **-** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  - распознавать недоброкачественные продукты;  - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;  - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.  **Знания:**  **-** требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;  - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;  - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  УП.02 Учебная практика по ПМ.02  ПП.02 Производственная практика по ПМ.02 | Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций.  По учебному плану специальности на изучение профессионального модуля ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» отводится: 564 часа.  По учебному плану специальности на освоение междисциплинарного курса 02.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» отводится: 38 часов, изучение междисциплинарного курса завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена.  По учебному плану специальности на освоение междисциплинарного курса 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» отводится: 124 часа, изучение междисциплинарного курса завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена.  Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основных видов профессиональной деятельности по ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций.  По учебному плану специальности на освоение учебной практики по ПМ.02 отводится: 252 часа, освоение производственной практики завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.  Рабочая программа производственной практики является составной частью образовательной программы СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  Производственная практика имеет цель: комплексное освоение обучающимися основного вида профессиональной деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующих общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.  По учебному плану специальности на освоение производственной практики по ПМ.02 отводится: 144 часа, освоение производственной практик завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. | В результате освоения профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» студент должен:  **Иметь практический опыт в:**  - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  - оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - ведении расчетов с потребителями.**Умения:**  **-** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;  - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - своевременно оформлять заявку на склад;  - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  **Знания:**  **-** требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;  - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  МДК.03.01Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  УП.03 Учебная практика по ПМ.03  ПП.03 Производственная практика по ПМ.03 | Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций.  По учебному плану специальности на изучение профессионального модуля ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» отводится: 606 часов.  По учебному плану специальности на освоение междисциплинарного курса 03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» отводится: 38 часов, изучение междисциплинарного курса завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена.  По учебному плану специальности на освоение междисциплинарного курса 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» отводится: 94 часа, изучение междисциплинарного курса завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена.  Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности в части освоения основных видов профессиональной деятельности: прием, размещение и выписка гостей по ПМ.03  «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций.  По учебному плану специальности на освоение учебной практики по ПМ.03 отводится: 324 часа, освоение производственной практик завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. | В результате освоения профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» студент должен:  **Иметь практический опыт в:**  - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - упаковки, складирования неиспользованных продуктов;  - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - ведения расчетов с потребителями.  **Умения:**  - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  **Знания:**  - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков  МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков  УП.04 Учебная практика по ПМ.04  ПП.04 Производственная практика по ПМ.04 | Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций.  По учебному плану специальности на изучение профессионального модуля ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» отводится: 486 часов.  По учебному плану специальности на освоение междисциплинарного курса 04.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков» отводится: 42 часа, изучение междисциплинарного курса завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена.  По учебному плану специальности на освоение междисциплинарного курса 04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков» отводится: 78 часов, изучение междисциплинарного курса завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена.  Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основных видов профессиональной деятельности по ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций.  По учебному плану специальности на освоение учебной практики по ПМ.04 отводится: 288 часов, освоение производственной практик завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.  Рабочая программа производственной практики является составной частью образовательной программы СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  Производственная практика имеет цель: комплексное освоение обучающимися основного вида профессиональной деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующих общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.  По учебному плану специальности на освоение производственной практики по ПМ.04 отводится: 72 часа, освоение производственной практик завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. | В результате освоения профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» студент должен:  **Иметь практический опыт в:**  - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - ведении расчетов с потребителями.  **Умения:**  - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  **Знания:**  - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;  - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;  - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  УП 05 Учебная практика ПМ 05  ПП 05 Производственная практика ПМ 05 | Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций.  По учебному плану специальности на изучение профессионального модуля ПМ. 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» отводится: 704 часа.  По учебному плану специальности на освоение междисциплинарного курса 05.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» отводится: 38 часов, изучение междисциплинарного курса завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена.  По учебному плану специальности на освоение междисциплинарного курса 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» отводится: 192 часа, изучение междисциплинарного курса завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена.  Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основных видов профессиональной деятельности по ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций.  По учебному плану специальности на освоение учебной практики по ПМ.05 отводится: 324 часов, освоение производственной практик завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.  Рабочая программа производственной практики является составной частью образовательной программы СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».  Производственная практика имеет цель: комплексное освоение обучающимися основного вида профессиональной деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующих общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.  По учебному плану специальности на освоение производственной практики по ПМ.05 отводится: 144 часа, освоение производственной практик завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. | В результате освоения профессионального модуля «Приготовление и подготовка к «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» студент должен:  **Иметь практический опыт в:**  - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;  - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;  - подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  - приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  - порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;  - ведении расчетов с потребителями.  **Умения:**  - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.  **Знания:**  - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении**.** |