**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский лицей питания»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины

**ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

**Нормативный срок освоения ОПОП** на базе основного общего образования 3г 10 мес

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации (базовой) подготовки:** повар, кондитер

**Место учебной дисциплины** в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.00 Общепрофессиональный цикл

**Цели и задачи учебной дисциплины** – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | * 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,
 | * основные понятия и термины микробиологии;
* основные группы микроорганизмов,
* микробиология основных пищевых продуктов;
* правила личной гигиены работников организации питания;
* классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
* правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
* основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
* возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
* методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
 |
| * обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
 |
| * готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
* загрязнения
 |
| * проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
 |
| ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 | * рассчитывать энергетическую ценность блюд;
 | * 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
 |
| * рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
 |
| * составлять рационы питания для различных категорий потребителей
 |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать составленный план.Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессииПрезентовать структуру профессиональной деятельности по профессии |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задачИспользовать современное программное обеспечение |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы**  | **44** |
| в том числе: |
| теоретическое обучение | 29 |
| практические занятия  | 15 |
| самостоятельная работа | - |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** |  |

**Разработчик рабочей программы учебной дисциплины** преподаватель ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» Прохорова В.Ю.

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**

**Новосибирской области "Новосибирский лицей питания"**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины

**ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**

Профессия **43.01.09** Пекарь, кондитер

**Нормативный срок освоения ОПОП на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев**

**Наименование квалификации (базовой) подготовки**: Повар, кондитер

**Место учебной дисциплины** в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.00 Общепрофессиональный цикл.

**Цель и задачи учебной дисциплины –** требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;

- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы рыночной экономики;

- организационно-правовые формы предприятий;

- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

- механизм формирования заработной платы;

- формы оплаты труда

В результате освоение учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Объем образовательной программы** | *36* |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | *18* |
| практические занятия | *18* |
| *Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета*  |

**Разработчик рабочей программы учебной дисциплины** преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ НСО «Новосибирского лицея питания» Уринг Н.В.

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**

**Новосибирской области «Новосибирский лицей питания»**

**АННОТАЦИЯ**

 рабочей программы учебной дисциплины

 **ОП.06 «Охрана труда»**

 ПрофессияСПО 43.01.09 Повар, кондитер

 **Нормативный срок освоения ОПОП** на базе основного общего образования 3 г 10 мес

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации (базовой) подготовки:** Повар, кондитер

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

 **Перечень формируемых компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.  |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать составленный план.Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессииПрезентовать структуру профессиональной деятельности по профессии |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задачИспользовать современное программное обеспечение |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темыучаствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

**Цель и задачи дисциплины – требования к результаты освоения дисциплины:**

 ***Уметь:***

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

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

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

-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

***Знать:***

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

-обязанности работников в области охраны труда;

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

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

-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;

-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы**  | 36 |
| в том числе: |
| теоретическое обучение | 24 |
| практические занятия  | 12 |
| Промежуточная аттестация*в форме дифференцированного зачета* |  |

 **Разработчик рабочей программы учебной дисциплины** преподаватель ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» Гончарова Н.В.

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский лицей питания»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей учебной дисциплины

**ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности**

Профессия **43.01.09** Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей **43.00.00** Сервис и туризм.

**Нормативный срок освоения ОПОП на базе** основного общего образования 3года 10 мес

**Наименование квалификации (базовой) подготовки:** Повар, кондитер

**Место учебной дисциплины** в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.00 Общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи учебной дисциплины** – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний по пройденной тематике;

- 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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Объем прогаммы | **40** |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | **25** |
| практические занятия | **15** |
| *Промежуточная аттестация в форме экзамена*  |  |

Разработчик рабочей программы учебной дисциплины преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ НСО «Новосибирского лицея питания» Машукова А.И.

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский лицей питания»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины

**ОП.08 Безопасность жизнедеятельности** **Профессия СПО 43.01.09.** Повар, кондитер

**Нормативный срок освоения ОПОП** на базе основного общего образования 3г 10 мес **Уровень подготовки:** базовый.

**Наименование квалификации (базовой) подготовки:** повар, кондитер;

**Место учебной дисциплины** в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.00 Общепрофессиональный цикл.

**Цель и задачи учебной дисциплины** – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

-выявлять опасные и вредные производственные факторы и риски в профессиональной деятельности;

-выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

 -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера) по технике безопасности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

-законы и правовые акты, требования охраны труда;

-возможные последствия несоблюдения технологических процессов;

порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК.01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности

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

ОК 03.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

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

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

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

ОК.09.Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** |  36 |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение |  16 |
|  Практические работы |  20 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета,  |  |

Разработчик рабочей программы учебной дисциплины преподаватель ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» Смирнова И.И.

**Государственное автономное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский лицей питания»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей учебной программы учебной дисциплины

**ОП.09** Физическая культура

Профессия СПО **43.01.09** Повар, кондитер.

**Нормативный срок освоения ОПОП** на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации (базовой) подготовки:** повар, кондитер.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общепрофессиональный цикл.

**Цель и задачи учебной дисциплины** – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

1. формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
2. развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
3. формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
4. овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
5. овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений, и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
6. освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
7. приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими общими компетенциями (далее – ОК):**

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

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

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

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

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

**ОК 06.** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

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

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

**ОК 09.** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

знать/понимать:

• влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;

• способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;

• правила и способы планирования систем индивидуальных занятий физическими упражнениями различной целевой направленности;

уметь:

• выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

• выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

• преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

• выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;

• осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой.

**Объём учебной дисциплины и виды учебной работы:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды учебной работы** | **Объём часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 134 |
| **Обязательная аудиторная нагрузка (всего)** | 56 |
| В том числе |  |
| Практическая работа | 42 |
| Теоретическое обучение | 14 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 78 |
| В том числе:* УГГ, оздоровительный бег, кросс (до 20 минут);
* ОРУ, подвижные игры;
* Подготовка докладов, презентаций и рефератов, физкультурной и спортивной направленности.
 |  |
| **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачёта. |  |

Разработчик рабочей программы учебной дисциплины преподаватель ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» Б.Н. Михайлов.

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**

**Новосибирской области «Новосибирский лицей питания»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы профессионального модуля

**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Профессия СПО **43.00.00** Сервис и туризм

**Нормативный срок освоения ОПОП** на базе основного общего образования 3г 10 мес.

**Уровень подготовки**: базовый

**Наименование квалификации (базовой) подготовки**: повар, кондитер

**Место профессионального модуля** в структуре основной профессиональной образовательной программы: П.00 Профессиональный цикл.

**Перечень формируемых компетенций:**

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

**Цель и задачи профессионального модуля –** требования к результатам освоения профессионального модуля:

|  |  |
| --- | --- |
| иметь практический опыт | подготовки, уборки рабочего места;подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;ведения расчетов с потребителями |
| уметь | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;распознавать недоброкачественные продукты;выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов |
| знать | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |

**Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час. |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |  |
| Обучение по МДК, час. | Практики |
| всего,часов | в том числе | Учебная | Производственная |
| Лабораторных и практических занятий, часов | курсовой проект (работа)\*,часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК 1.1.-1.4.ОК01-07, 09 | **Раздел модуля 1.** Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | **48** | **48** | 16 | - | - | - |
| ПК 1.1.-1.4ОК 01-07, 09,10 | **Раздел модуля 2.** Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него | **96** | **96** | 54 | - | - |
| ПК 1.1-1.4 | Учебная и производственная практика | **144** |  |  |  | **144** | **72** |
|  | **Всего:** | **360** | **144** | **70** | **-** | **144** | **72** |

**Разработчик рабочей программы учебной дисциплины** - преподаватель ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» Чупахина Л.Н.

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский лицей питания»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы профессионального модуля

**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Профессия СПО **43.00.00** Сервис и туризм

**Нормативный срок освоения ОПОП** на базе основного общего образования 3г 10 мес

**Уровень подготовки**: базовый

**Наименование квалификации (базовой) подготовки**: повар, кондитер

**Место профессионального модуля** в структуре основной профессиональной образовательной программы: П.00 Профессиональный цикл.

**Перечень формируемых компетенций:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Профессиональные компетенции** |
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |

**Цель и задачи профессионального модуля** – требования к результатам освоения профессионального модуля:

|  |  |
| --- | --- |
| **иметь практический опыт** | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;упаковке, складировании неиспользованных продуктов;оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. |
| **уметь:** | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| **знать:** | Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; |

**Оъем профессионального модуля и виды учебной работы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час | Самостоятельная работа*[[1]](#footnote-1)* |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |
| Обучение по МДК, час. | Практики |
| всего,часов | в т.ч. | Учебная, час | Производственная, час |
| лабораторные работы и практические занятия, часов |
| *ПК 2.1.-2.8**ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 1.***Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | *44* | *44* | *16* | *-* | *-* |  |
| *ПК 2.1., 2.2, 2.3**ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 2.*** Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | *40* | *40* | *23* | *-* | *-* |  |
| *ПК 2.1., 2.2, 2.4**ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 3.*** Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | *30* | *30* | *12* | *-* | *-* |  |
| *ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5**ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 4.*** Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента  | *50* | *50* | *38* | *-* | *-* |  |
| *ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6**ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 5.*** Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | *40* | *40* | *22* | *-* | *-* |  |
| *ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7**ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 6.*** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | *40* | *40* | *23* | *-* | *-* |  |
| *ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8**ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 7.*** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | *50* | *50* | *33* | *-* | *-* |  |
| *ПК 2.1-2.8* | *Учебная и производственная практика* | *468* |  |  | *252* | *216* | *-* |
|  | ***Всего:*** | ***762*** | ***294*** | ***167*** | ***252*** | ***216*** | ***-*** |

Разработчик рабочей программы учебной дисциплины - преподаватель ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» Чупахина Л.Н.

Г**осударственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский лицей питания»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы профессионального модуля

**ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

Профессия: 43.01.09 «Повар, кондитер»

**Нормативный срок освоения ОПОП** на базе основного общего образования 3г 10 мес

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации (базовой) подготовки:** Повар, кондитер

**Место профессионального модуля** в структуре основной профессиональной образовательной программы: ПП.00 Профессиональный цикл

 **Перечень формируемых компетенций**

 Профессиональные компетенции

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенция |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента; |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, не рыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. |

**Общие компетенции:**

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

**Цели и задачи профессионального модуля** – требования к результатам освоения профессионального модуля

|  |  |
| --- | --- |
| **Практический опыт** | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;упаковки, складирования неиспользованных продуктов;порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;ведения расчетов с потребителями. |
| **Умения** | рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| **Знания** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |

**Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля.** | **Всего часов***(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | ***Практика, часов*** |  |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | **Самостоятельная работа обучающегося,**часов | **Учебная** | **Производственная** |
| **Всего,**часов |  **ДПЗ,**часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| **ПК – 3.1** |  МДК. 03.01. Организацияприготовления, подготовкик реализации и презентациихолодных блюд,кулинарных изделий,закусок. | **42** | **42** | **13** | **-** | **-** |  |
|  | *В том числе, дифференцированный зачет* | **1** | **1** | **-** | **-** | **-** |  |
| ПК-3.2-3.6 | МДК. 03.02. Процессыприготовления, подготовкик реализации и презентациихолодных блюд,кулинарных изделий,закусок. | **126** | **126** | 56 | **-** |  |  |
|  | *В том числе, дифференцированный зачет* | 1 | **1** |  |  |  |  |
|  | Учебная практика | 108 |  |  |  | 108 |  |
|  | В том числе, дифференцированный зачет | 6 |  |  |  |  |  |
|  | Производственнаяпрактика, час | **180** |  |  |  |  | 180 |
|  | Всего: | **456** | **168** | **69** | **-** | **108** | **180** |

**Разработчик рабочей программы учебной дисциплины** мастер п/о Кустикова О.А.

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**

**Новосибирской области «Новосибирский лицей питания»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы профессионального модуля

**ПМ. 04. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов**

Профессия СПО **43.00.00** Сервис и туризм

**Нормативный срок освоения ОПОП** на базе основного общего образования 3г 10 мес

**Уровень подготовки**: базовый

**Наименование квалификации (базовой) подготовки**: повар, кондитер

**Место профессионального модуля** в структуре основной профессиональной образовательной программы: П.00 Профессиональный цикл.

**Перечень формируемых компетенций:**

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

**Цель и задачи профессионального модуля –** требования к результатам освоения профессионального модуля:

|  |  |
| --- | --- |
| иметь практический опыт | -в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;-в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;-в упаковке, складировании неиспользованных продуктов;-впорционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;-в ведении расчетов с потребителями |
| уметь | -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;-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 |
| знать | -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;-правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих |

**Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | Самостоятельная работа[[2]](#footnote-2) |
| Обучение по МДК, час. | Практики |
| всего,часов | в т.ч. | учебная | производственнаячасов |
| лабораторные работы и практические занятия, часов |
| ПК 4.1-4.6ОК1-7, 9,10 | **Раздел модуля 1.** Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | **40** | **40** | **8** |  | - | - |
| ПК 4.2.-4.3ОК1-7, 9,10 |  **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **66** | **66** | **28** |  |  | - |
| ПК 4.4.-4.5ОК1-7, 9,10 |  **Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента | **66** | **66** | **24** |  |  | - |
| ПК 41-4.6 | Учебная и производственная практика | 180 | - | 108 | 72 | - |
|  | **Всего:** | **352** | **172** | **60** | **108** | **72** | **-** |

**Разработчик рабочей программы учебной дисциплины** - преподаватель ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» Чупахина Л.Н.

Г**осударственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский лицей питания»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы профессионального модуля

**ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации**

**хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**разнообразного ассортимента**

Профессия: 43.01.09 «Повар, кондитер»

**Нормативный срок освоения ОПОП** на базе основного общего образования 3г 10 мес

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации (базовой) подготовки:** повар, кондитер

**Место профессионального модуля** в структуре основной профессиональной образовательной программы: ПП.00 Профессиональный цикл

 **Перечень формируемых компетенций**

 Профессиональные компетенции

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенция |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование,инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы кработе в соответствии с инструкциями и регламентами. |
|  ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку киспользованию отделочных полуфабрикатов дляхлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| ПК 5.3 | Осуществлять изготовление, творческое оформление,подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлебаразнообразного ассортимента. |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление,подготовку к реализации мучных кондитерских изделийразнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление,подготовку к реализации пирожных и тортовразнообразного ассортимента. |

**Общие компетенции:**

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

**Цели и задачи профессионального модуля** – требования к результатам освоения профессионального модуля

|  |  |
| --- | --- |
| **Практический опыт** | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке кработе, безопасной эксплуатации технологическогооборудования, производственного инвентаря, инструментов,весоизмерительных приборов;выборе, оценке качества, безопасности продуктов,полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочныхполуфабрикатов промышленного производства; приготовлении,подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий, в том числе региональных;порционировании (комплектовании), эстетичной упаковкена вынос, хранении с учетом требований к безопасности;ведение расчетов с потребителями. |
| **Умения** | рационально организовывать, проводить уборку рабочегоместа, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатироватьтехнологическое оборудование, производственный инвентарь,инструменты, весоизмерительные приборы с учетоминструкций и регламентов;соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемостипродуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы подготовкисырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделкихлебобулочных, мучных кондитерских изделий;хранить, порционировать (комплектовать), эстетично |
| **Знания** | требования охраны труда, пожарной безопасности,производственной санитарии и личной гигиены в организацияхпитания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатациитехнологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правилаухода за ними;ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия исроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста,отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления,правила и способы презентации хлебобулочных, мучныхкондитерских изделий, в том числе региональных;правила применения ароматических, красящих веществ,сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатовпромышленного производства;способы сокращения потерь и сохранения пищевойценности продуктов при приготовлении |

**Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенция** | **Наименования разделов профессионального модуля**[[3]](#footnote-3)\* | **Всего часов***(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | ***Практика*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | **Самостоятельная работа обучающегося,**часов | **Учебная,**часов | **Производственная,** *часов* |
| **Всего,**часов | **в т.ч. ЛПЗ**часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| **ПК – 5.1** |  *МДК 05.01.* *Раздел модуля 1* Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **58** | **58** | **10** | **-** |  | **-** |
| ПК-5.2 |  ***МДК 05.02.******Раздел модуля 2.*** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **62** | **40** | 15 | **22** |  | **-** |
| ПК- 5.3 |  ***МДК 05.02.******Раздел модуля 3.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | **68** | **46** | 21 | **22** |  |  |
| ПК- 5.4 |  ***МДК 05.03******Раздел модуля 4.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | **80** | **58** | 37 | **22** |  |  |
| ПК-05 |  ***МДК 05.02.******Раздел модуля 5.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | **98** | **76** | 19 | **22** |  |  |
|  | *В том числе, дифференцированный зачет* | 1 | **1** |  |  |  |  |
|  | *В том числе, дифференцированный зачет* | 6 |  |  |  |  |  |
|  | *Учебная практика* | 216 |  |  |  | 216 |  |
|  | Производственнаяпрактика, часов | **504** |  |  |  |  | 504 |
|  | *Всего:* | **1086** | **278** | **102** | **88** | **216** | **252** |

**Разработчик рабочей программы учебной дисциплины** мастер п/о Кустикова О.А.

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)
3. [↑](#footnote-ref-3)