

Министерство образования и науки Алтайского края
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН,
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар ↔ кондитер

Барнаул 2022

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Общепрофессиональный цикл

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

Пояснительная записка

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены предназначена для изучения дисциплины в профессиональных образовательных учреждениях, на базе (полного) общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Минпросвещения РФ от 13 июля 2021 г. N 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;

– Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 22.04.2022, регистрационный № 239;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Программа воспитания КГБПОУ ААГ;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины;
- возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

При изучении учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», кейс-технологии, которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

При изучении дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены привлекаются специалисты Центра обучения и гигиенического воспитания населения Алтайского края, Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю, наркологического медико-реабилитационного центра для детей и подростков «Родник» Алтайского краевого наркологического диспансера. В период освоения учебной дисциплины организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Практические и лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с общепрофессиональными дисциплинами ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров, с профессиональными модулями ПМ.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов; ПМ.02 Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; ПМ.03 Технология приготовления супов и соусов, ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Изучение учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих общих и профессиональных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. 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	<ul style="list-style-type: none"> – использовать лабораторное оборудование; – определять основные группы микроорганизмов; – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека. 	<ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и термины микробиологии; – классификацию микроорганизмов; – морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; – генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; – роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; – характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; – особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – схему микробиологического контроля; – 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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные результаты:

Код личностных результатов реализации	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	ЦЕЛИ

программы воспитания		
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	Формирование бережного отношения к собственному здоровью, воспитание психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы учебной дисциплины – 54 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся -36 часов;
- консультации – 4 часов;
- самостоятельная работа обучающихся – 6 час;
- промежуточная аттестация –8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	54
Обязательная учебная нагрузка обучающихся	36
в том числе:	
теоретические занятия	36
лабораторные занятия	2
практические занятия	17
Самостоятельная работа	6
Консультации	4
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8

2.2. Содержание учебной дисциплины по разделам:

1. Основы микробиологии в пищевом производстве
2. Основы физиологии питания
3. Санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Пояснительная записка

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров предназначена для подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в профессиональных образовательных организациях, на базе (полного) общего образования.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Минпросвещения РФ от 13 июля 2021 г. N 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в

государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;

– Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 22.04.2022, регистрационный № 239;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

– общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;

– структура рабочей программы учебной дисциплины;

– условия реализации программы;

– контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины;

– возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующих образовательных уровнях.

Освоение программы учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных Товаров предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

При изучении учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров используются следующие педагогические технологии: развивающие и проблемного обучения, обучение в сотрудничестве, технология «дебаты», кейс стадии, которые позволяют совершенствовать учебный процесс.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных занятий. Лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения лабораторных заданий и внеаудиторной самостоятельной работы.

Изучение учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров завершается подведением итогов в форме экзамена. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров.

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и связана с освоением

Профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами «ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места», ОП 01. «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6	– 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	– ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, – транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; – методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода – продуктов;

ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	хранению продуктов; осуществлять контроль хранения 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.
--------------------------	---	---

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные результаты:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (описатели)	ЦЕЛИ
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личности и профессионального конструктивного «цифрового следа»	Формирование уважительного отношения к труду и человеку труда, воспитание профессионально компетентной личности

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы учебной дисциплины – 62 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся - 40 час.
- самостоятельная работа обучающихся – 10 час.
- консультации – 4 час.
- промежуточная аттестация – 8 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	54
Обязательная учебная нагрузка обучающихся	36
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия	16
практические занятия	-
Самостоятельная работа	6
Консультация	4
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8

2.2 Содержание учебной дисциплины по разделам:

1. Тема 1. Химический состав продовольственных товаров.
2. Тема 2. Классификация продовольственных товаров.
3. Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их

переработки.

4. Тема 4. Товароведная характеристика зерномучных товаров.
5. Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров.
6. Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных товаров.
7. Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.
8. Тема 8. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров.
9. Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских товаров.
10. Тема 10. Товароведная характеристика вкусовых товаров.

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Пояснительная записка

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места предназначена для подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Минпросвещения РФ от 13 июля 2021 г. N 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;

– Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 22.04.2022, регистрационный № 239;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы профессионального модуля;
- структура рабочей программы профессионального модуля;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля;
- возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Для успешного усвоения знаний и овладения навыками по общепрофессиональной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места преподаватель применяет различные педагогические технологии, ИКТ, метод проектов и практико-ориентированное обучение.

Изучение общепрофессиональной дисциплины способствует

формированию следующих компетенций: ОК1-7, 9 10; ПК1.1 – 1.4; ПК 2.1 – 2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5.

Методика изучения строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Лабораторные и практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме.

Оценка уровня освоения общепрофессиональной дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения лабораторных и практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы.

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебной лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места» с использованием учебно-методических и наглядных пособий в соответствии с перечнем учебных материалов для подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Лабораторные работы проводятся в учебной лаборатории «Учебный цех ресторана».

Формой промежуточной аттестации обучающихся является экзамен. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины.

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в ООП, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих общих и профессиональных компетенций

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10.	– 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	–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,

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	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	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.
--	--	--

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие личностные результаты:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (<i>дескрипторы</i>)	ЦЕЛИ
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Формирование эстетических чувств, бережного отношения к духовным и материальным эстетическим ценностям

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы учебной дисциплины – 80 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся - 46 час.
- самостоятельная работа обучающихся – 22 час.
- консультации – 4 час.
- промежуточная аттестация – 8 час

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	62
Обязательная учебная нагрузка обучающихся	40
теоретическое обучение	28
лабораторные занятия	-
практические занятия	12
Самостоятельная работа	10
Консультации	4
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8

2.2 Содержание учебной дисциплины по разделам:

1.Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания.

2.Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Пояснительная записка

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности предназначена для изучения дисциплины в профессиональных образовательных учреждениях, на базе среднего общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Минпросвещения РФ от 13 июля 2021 г. N 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;

– Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 22.04.2022, регистрационный № 239;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины;
- возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

При изучении учебной дисциплины ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности используются следующие педагогические технологии: развивающие и проблемного обучения, дебаты, кейс-стадии, которые позволяют совершенствовать учебный процесс.

Изучение учебной дисциплины ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности способствует формированию следующих компетенций: ОК1-7, 9 10, 11.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения практических занятий. Практические

занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий.

Изучение учебной дисциплины ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.04. «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности».

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в цикл:

- учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с общепрофессиональными дисциплинами «Основы калькуляции и учета».

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих общих и профессиональных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10.	– 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;	– 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;
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5	– применять экономические и правовые знания в конкретных	– нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; – основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

ПК 5.1-5.5	производственных ситуациях; – защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	– формы и системы оплаты труда; – механизм формирования заработной платы; – виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.
------------	---	---

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие личностные результаты:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	ЦЕЛИ
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	Формирование чувства гражданственности, социальной ответственности и дисциплинированности, развитие самостоятельного опыта общественной деятельности
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»	Формирование уважительного отношения к труду и человеку труда, воспитание профессионально компетентной личности

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы учебной дисциплины – 48 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся - 36 час.
- консультации – 4 час.
- промежуточная аттестация – 8 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	48
Обязательная учебная нагрузка обучающихся	36
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
Самостоятельная работа	-
Консультации	4

2.2 Содержание учебной дисциплины по разделам:

1. Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности.
2. Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда.

ОП.05 Основы калькуляции и учета

Пояснительная записка

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета предназначена для подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Минпросвещения РФ от 13 июля 2021 г. N 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;

– Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 22.04.2022, регистрационный № 239;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы профессионального модуля;
- структура рабочей программы профессионального модуля;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля;

- возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала ОП.05 Основы калькуляции и учета обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Для успешного усвоения знаний и овладения навыками по общепрофессиональной дисциплине ОП.05 Основы калькуляции и учета преподаватель применяет различные педагогические технологии, ИКТ, метод проектов и практико-ориентированное обучение.

Изучение общепрофессиональной дисциплины способствует формированию следующих компетенций: ОК1-7, 9 10, 11; 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.

Методика изучения общепрофессиональной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения практических занятий.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме.

Оценка уровня освоения общепрофессиональной дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения лабораторных и практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы.

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Основы калькуляции и учета» с использованием учебно-методических и наглядных пособий в соответствии с перечнем учебных материалов для подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Формой промежуточной аттестации обучающихся является дифференцированный зачет. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины профессионального модуля.

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

1.1.Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих общих компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10.	-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	- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю

	<p>бухгалтера;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	<p>потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p> <p>составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</p> <p>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам.</p>
--	---	---

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие личностные результаты:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	ЦЕЛИ
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных	Формирование чувства гражданственности, социальной ответственности и дисциплинированности, развитие самостоятельного опыта общественной деятельности

	организаций	
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	Формирование уважительного отношения к труду и человеку труда, воспитание профессионально компетентной личности

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы учебной дисциплины – 32 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся - 32 час,
- теоретическое обучение – 20 ч.,
- практические занятия – 12ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	32
Обязательная учебная нагрузка обучающихся	32
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	12
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Содержание учебной дисциплины по разделам:

1. Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета.
2. Тема 2. Ценообразование в общественном питании.
3. Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация.
4. Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания.
5. Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания.
6. Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций.

ОП.06 Охрана труда

Пояснительная записка

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.06 Охрана труда предназначена для подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Минпросвещения РФ от 13 июля 2021 г. N 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;

– Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённй 22.04.2022, регистрационный № 239;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы профессионального модуля;
- структура рабочей программы профессионального модуля;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля;
- возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Для успешного усвоения знаний и овладения навыками по общепрофессиональной дисциплине ОП.06 Охрана труда преподаватель применяет различные педагогические технологии, ИКТ, метод проектов и практико-ориентированное обучение.

Изучение общепрофессиональной дисциплины способствует формированию следующих компетенций: ОК1-7, 9 10; ПК1.1 – 1.4; ПК 2.1 – 2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5.

Методика изучения общепрофессиональной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, практических занятий, практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме.

Оценка уровня освоения общепрофессиональной дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения лабораторных и практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы.

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Охрана труда с использованием учебно- методических и наглядных пособий в соответствии с перечнем учебных материалов для подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Формой промежуточной аттестации обучающихся является дифференцированный зачёт. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, и кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. 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 специальности, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих общих и профессиональных компетенций

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	<p>– выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>– использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>– участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>– проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>– вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</p>	<p>– законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>– обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>– фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>– возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>– порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>– порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</p>

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие личностные результаты:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	ЦЕЛИ
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, и собственной и чужой	Формирование бережного отношения к природе, осознанного выполнения правил здорового и экологически целесообразного

	безопасности, в том числе цифровой	образа жизни и поведения, безопасного для человека (в т.ч. в сетевой среде) и окружающей среды
--	------------------------------------	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы учебной дисциплины – 36 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся - 36 час.:
- теоретическое обучение – 26 ч.,
- практические занятия – 10ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	36
Обязательная учебная нагрузка обучающихся	36
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	10
<i>Самостоятельная работа</i>	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Содержание учебной дисциплины по разделам:

1. Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда.
2. Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания.
3. Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность.

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Пояснительная записка

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности предназначена для изучения профессионального английского языка в профессиональных образовательных учреждениях, на базе (полного) общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Минпросвещения РФ от 13 июля 2021 г. N 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;

– Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённй 22.04.2022, регистрационный № 239;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины;
- возможности использования программы в других ПООП.

Реализация программы по ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» нацелена на формирование коммуникативной компетенции в деловой и выбранной профессиональной сфере, а также на освоение, повторение и закрепление грамматических и лексических структур, которые наиболее часто используются в деловой и профессиональной речи.

При этом к учебному материалу предъявляются следующие требования:

- аутентичность;
- высокая коммуникативная ценность (употребительность), в том числе в ситуациях делового и профессионального общения;
- познавательность и культуроведческая направленность;
- обеспечение условий обучения, близких к условиям реального общения (мотивированность и целенаправленность, активное взаимодействие, использование вербальных и невербальных средств коммуникации и др.).

Организация образовательного процесса предполагает выполнение участие обучающихся в ролевых играх, требующих от них проявления различных видов самостоятельной деятельности: исследовательской, творческой, практико-ориентированной и др.

Содержание учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» предусматривает освоение текстового и грамматического материала.

Текстовый материал для чтения, аудирования и говорения является информативным; имеет профессиональную, коммуникативную направленность, четкую структуру и логику изложения, соответствует речевому опыту и интересам обучающихся.

Продолжительность аудиотекста не превышает 5 минут при темпе речи 200-250 слогов в минуту.

Лексические единицы отвечают следующим требованиям:

- обозначают понятия и явления, наиболее часто встречающиеся в профессиональной сфере и в разговорной речи;
- включают наиболее употребительную деловую и профессиональную лексику, в том числе некоторые термины, а также основные речевые и этикетные формулы, используемые в письменной и устной речи в различных ситуациях общения;

- вводятся не изолированно, а в сочетании с другими лексическими единицами.

Грамматический материал включает следующие основные темы.

- **Имя существительное.** Образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний. Существительные исчисляемые и неисчисляемые. Употребление слов **тапу, much, alotof, little, few, afew** существительными.

- **Артикль.** Артикли определенный, неопределенный, нулевой. Чтение артиклей. Употребление артикля в устойчивых выражениях, с географическими названиями, в предложениях с оборотом **there + tobe**.

- **Имя прилагательное.** Образование степеней сравнения и их правописание. Сравнительные слова и обороты **than, as ... as, notso ... as**.

- **Наречие.** Образование степеней сравнения. Наречия, обозначающие количество, место, направление.

- **Предлог.** Предлоги времени, места, направления и др.

- **Местоимение.** Местоимения личные, притяжательные, указательные, неопределенные, отрицательные, возвратные, взаимные, относительные, вопросительные.

- **Имя числительное.** Числительные количественные и порядковые. Дроби. Обозначение годов, дат, времени, периодов. Арифметические действия и вычисления.

- **Глагол.** Глаголы **tobe, tohave, todo**, их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных. Глаголы правильные и неправильные. Видовременные формы глагола, их образование и функции в действительном и страдательном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени. Слова - маркеры времени. Обороты **tobegoingto** и **there + tobe** в настоящем, прошедшем и будущем времени. Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи (**Can/mayIhelpyou?, Shouldyouhaveanyquestions . . . , Shouldyouneedanyfurtherinformation . . .** и др.). Инфинитив, его формы. Герундий. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием (**like, love, hate, enjoy** и др.). Причастия I и II. Сослагательное наклонение.

- *Вопросительные предложения. Специальные вопросы. Вопросительные предложения - формулы вежливости (Couldyou, please . . .?, Wouldyoulike . . . ?, Shall . . . ? и др.).*

- **Условные предложения.** Условные предложения I, II и III типов. Условные предложения в официальной речи (**It would be highly appreciated if you could/can . . .** и др.).

- *Согласование времен. Прямая и косвенная речь.*

- При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: компетентностного подхода, критического мышления, проблемного обучения, проектной технологии, ИКТ, которые позволяют усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как, практические занятия, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения, электронных образовательных ресурсов.

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

Изучение учебной дисциплины способствует формированию следующих компетенций: ОК1-7,9, 10; ПК1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию.

Изучение учебной дисциплины завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПОО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих общих и профессиональных компетенций

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01.	Общие умения	- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
ОК 02.	- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
ОК 03.	- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;	- простые предложения,
ОК 04.	- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а так же лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;	
ОК 05.	Диалогическая речь	
ОК 06.	- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую	
ОК 07.		
ОК 09.		
ОК 10.		

<p>тему;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять запрос и обобщение информации; - обращаться за разъяснениями; - выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) - 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. <p>Монологическая речь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; - рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки; - рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы; - описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка; - в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. <p>Письменная речь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - небольшой рассказ (эссе); - заполнение анкет, бланков; - изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме); - составление плана действий; - написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. <p>Аудирование понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основное содержание несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках изучаемых тем; - необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе; - 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 	<p>распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why; - 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; - глагол, понятие глагола-связки. Система модальности. Образование и употребление глагола в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect; глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем после if, when.
--	--

аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. Чтение: - извлекать необходимую, интересующую информацию; - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни	
---	--

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие личностные результаты:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (описатели)	ЦЕЛИ
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	Формирование устойчивого уважения к закону, добросовестного исполнения и соблюдения правовых норм

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы учебной дисциплины – 36 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся - 36 час.:
- практические занятия – 36 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
Обязательная учебная нагрузка обучающихся	36
в том числе:	
теоретическое обучение	
лабораторные занятия	-
практические занятия	36
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Содержание учебной дисциплины по разделам:

1. Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки.
2. Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала.

3. Тема 3. Составление меню. Названия блюд.
4. Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование.
5. Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда.
6. Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане.
7. Тема 7. Система закупок и хранения продуктов.
8. Тема 8. Организация работы официанта и бармена.
9. Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд.

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

Пояснительная записка

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности предназначена для изучения дисциплины в профессиональных образовательных учреждениях, на базе (полного) общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Минпросвещения РФ от 13 июля 2021 г. N 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных

образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;

– Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 22.04.2022, регистрационный № 239;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины;
- возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

При изучении учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», кейс-технологии, которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности способствует формированию следующих компетенций: ОК1- 10; ПК1.1; ПК 2.1;

ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических занятий. Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий.

Изучение учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина относится к профессиональному циклу

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих общих и профессиональных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10.	- 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;	- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	- 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	- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на

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 помощь;	военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи.
---	---

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие личностные результаты:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (<i>дескрипторы</i>)	ЦЕЛИ
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	Формирование бережного отношения к собственному здоровью, воспитание психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности
ЛР 16	Обладающий экологической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края	Формирование бережного отношения к культурно-историческим объектам, природным и рекреационным ресурсам Алтайского края
ЛР 19	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается	Воспитание терпимости, толерантности, милосердия, стремления следовать нормам и правилам человеческого взаимодействия

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы учебной дисциплины – 46 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся - 36 час.
- самостоятельная работа обучающихся – 6 час.
- промежуточная аттестация – 8 час

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
Обязательная учебная нагрузка обучающихся	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные занятия	-
практические занятия	18
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Содержание учебной дисциплины по разделам:

1. Раздел 1. Гражданская оборона.
2. Раздел 2. Основы военной службы (для юношей)
3. Раздел 2 Основы военной службы и медицинской подготовки (для девушек).

ОП.09 Физическая культура /адаптивная физическая культура

Пояснительная записка

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура предназначена для изучения дисциплины в профессиональных образовательных учреждениях, на базе (полного) общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Минпросвещения РФ от 13 июля 2021 г. N 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ,

проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;

– Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 22.04.2022, регистрационный № 239;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины;
- возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Изучение учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура способствует формированию следующих компетенций: ОК1-6, ОК8-10.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, сдачи контрольных нормативов.

Изучение учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих общих и профессиональных компетенций

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 08. ОК 09. ОК 10.	<ul style="list-style-type: none"> - Анализировать результаты уровня личной профессионально-прикладной физической подготовки. - Использовать методы формирования физических качеств, имеющих ведущее значение для профессиональной деятельности. - Рефлектировать результаты реализации личной профессионально-прикладной Программы физической культуры. - Определять необходимые источники информации, структурировать получаемую информацию. - Оформлять результаты поиска. - Выстраивать индивидуальные траектории профессионально-прикладного психофизического развития. - Организовывать работу коллектива и команды при подготовке и в спортивных соревнованиях. - Строить коммуникацию с коллегами и руководством Строить коммуникацию в 	<ul style="list-style-type: none"> - Структуру, способы и методы реализации индивидуального плана профессионально-прикладной физической подготовки. - Порядок оценки результатов реализации плана профессионально-прикладной физической подготовки. - Приемы структурирования информации. - Формат оформления результатов поиска информации - Возможные траектории профессионально-прикладного психофизического развития и самообразования в области здоровьесбережения. Основы психологии спорта. - Лексику в области профессионально-прикладной физической культуры. - Способы поведения на основе общечеловеческих ценностей в спорте.

	<p>области физической культуры.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Реализовывать свою гражданскую позицию на основе общечеловеческих ценностей в спорте. - Соблюдать нормы экологической безопасности при занятиях спортом и на спортивно-оздоровительных и физкультурно-массовых мероприятиях. Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. - Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности). - Оформлять документы спортивно-оздоровительных мероприятий. 	<ul style="list-style-type: none"> - Нормы экологического поведения при занятиях спортом и на спортивных мероприятиях. - Пути обеспечения ресурсосбережения. - Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. - Основы здорового образа жизни. - Средства профилактики перенапряжения. - Порядок применения программного обеспечения в области профессионально-прикладной физической культуры. - Правила оформления документов спортивно-оздоровительных мероприятий.
--	--	---

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие личностные результаты:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	ЦЕЛИ
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	Формирование бережного отношения к собственному здоровью, воспитание психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности
ЛР 18	Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	Развитие основных навыков и базовых грамотностей: управления и концентрации внимания, логичности и креативности мышления, осознанности, ориентации на развитие, расширение кругозора, генерирование и оформление идей

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы учебной дисциплины – 40 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся - 40 час.:
- практические занятия – 40 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	40
Обязательная учебная нагрузка обучающихся	40
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные занятия	-
практические занятия	40
· Самостоятельная работа	
· Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Содержание учебной дисциплины по разделам:

1. Раздел 1. Основы физической культуры.
2. Раздел 2. Легкая атлетика.
3. Раздел 3. Баскетбол.
4. Раздел 4. Волейбол.
5. Раздел 5. Атлетическая гимнастика.

ОП.09 Адаптивная физическая культура

Пояснительная записка

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Адаптивная физическая культура предназначена для изучения дисциплины в профессиональных образовательных учреждениях, на базе (полного) общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Минпросвещения РФ от 13 июля 2021 г. N 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;

– Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждён 22.04.2022, регистрационный № 239;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины;
- возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем

образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Изучение учебной дисциплины ОП.09 Адаптивная физическая культура способствует формированию следующих компетенций: ОК1-6, ОК8-10.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, сдачи контрольных нормативов.

Изучение учебной дисциплины ОП.09 Адаптивная физическая культура завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура.

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих общих и профессиональных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<ul style="list-style-type: none"> - Анализировать результаты уровня личной профессионально-прикладной физической подготовки. - Использовать методы формирования физических качеств, имеющих ведущее значение для профессиональной деятельности. - Рефлексировать результаты реализации личной профессионально-прикладной Программы физической культуры. - Определять необходимые источники информации, структурировать получаемую информацию. - Оформлять результаты поиска. - Выстраивать индивидуальные траектории профессионально-прикладного психофизического развития. - Организовывать работу коллектива и команды при подготовке и в спортивных соревнованиях. 	<ul style="list-style-type: none"> - Структуру, способы и методы реализации индивидуального плана профессионально-прикладной физической подготовки. - Порядок оценки результатов реализации плана профессионально-прикладной физической подготовки. - Приемы структурирования информации. - Формат оформления результатов поиска информации - Возможные траектории профессионально-прикладного психофизического развития и самообразования в области здоровьесбережения. Основы психологии спорта. - Лексику в области профессионально-прикладной физической культуры. - Способы поведения на основе

<ul style="list-style-type: none"> - Строить коммуникацию с коллегами и руководством Строить коммуникацию в области физической культуры. - Реализовывать свою гражданскую позицию на основе общечеловеческих ценностей в спорте. - Соблюдать нормы экологической безопасности при занятиях спортом и на спортивно-оздоровительных и физкультурно-массовых мероприятиях. Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. - Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности). - Оформлять документы спортивно-оздоровительных мероприятий. 	<ul style="list-style-type: none"> общечеловеческих ценностей в спорте. - Нормы экологического поведения при занятиях спортом и на спортивных мероприятиях. - Пути обеспечения ресурсосбережения. - Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. - Основы здорового образа жизни. - Средства профилактики перенапряжения. - Порядок применения программного обеспечения в области профессионально-прикладной физической культуры. - Правила оформления документов спортивно-оздоровительных мероприятий.
---	---

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие личностные результаты:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (описания)	ЦЕЛИ
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	Формирование бережного отношения к собственному здоровью, воспитание психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности
ЛР 18	Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	Развитие основных навыков и базовых грамотностей: управления и концентрации внимания, логичности и креативности мышления, осознанности, ориентации на развитие, расширение кругозора, генерирование и оформление идей

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы учебной дисциплины – 40 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся - 40 час.:
- практические занятия – 40 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	40
Обязательная учебная нагрузка обучающихся	40
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные занятия	-
практические занятия	40
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Содержание учебной дисциплины по разделам:

1. Тема 1. Оздоровительная, лечебная и адаптивная физическая культура.
2. Тема 2. Оздоровительные системы физических упражнений и адаптивная физическая культура.
3. Тема 3. Терренкур и легкоатлетические упражнения в оздоровительной тренировке.
4. Тема 4. Подвижные и спортивные игры в оздоровительной тренировке.
5. Тема 5. Лыжная подготовка в оздоровительной тренировке.

ОП.10 Основы финансовой грамотности

Пояснительная записка

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Основы финансовой грамотности предназначена для подготовки квалифицированных рабочих, служащих в профессиональных образовательных организациях, на базе среднего общего образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Минпросвещения РФ от 13 июля 2021 г. N 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего

профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;

– Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённй 22.04.2022, регистрационный № 239;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;

- структура рабочей программы учебной дисциплины;

- условия реализации программы;

- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем

образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Актуальность данной тематики обусловлена принятием Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017–2023 годы (распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 сентября 2017 г. №2039-р), а также особенностями развития финансового рынка на современном этапе: с одной стороны, широкое внедрение информационных технологий привело к расширению охвата населения финансовыми продуктами и услугами, с другой стороны, — легкость доступа к финансовому рынку для неподготовленного потребителя приводит к дезориентации по вопросам собственной ответственности за принятие решений. Это, приводит к завышенной кредитной нагрузке, жизни «не по средствам», отсутствию перспективного финансового планирования с помощью накопительных, страховых, пенсионных программ. Важно отметить, что решение социальных проблем трудоспособного населения в области жилищного и пенсионного обеспечения, страхования, образования все больше переходит из сферы ответственности государства в сферу личных интересов самих граждан. Финансовая грамотность населения, как набор специальных компетенций для анализа услуг финансового рынка и использования финансовых инструментов, сегодня становится необходимым условием для успешного решения государством социально-экономических задач. Финансовая грамотность населения, как набор специальных компетенций для анализа услуг финансового рынка и использования финансовых инструментов, сегодня становится необходимым условием для успешного решения государством социально-экономических задач.

Целью реализации курса ОП.10 Основы финансовой грамотности является формирование базовых навыков финансовой грамотности и принятия финансовых решений в области управления личными финансами у обучающихся профессиональных образовательных организаций. Вместе с тем, в соответствии с ФГОС всех уровней, главной целью и результатом образования является развитие личности обучающегося. Реализация данной компетенции способствует формированию личности социально развитого, критически мыслящего, конкурентоспособного выпускника, обладающего экономическим образом мышления, способного взять на себя ответственность за свое будущее, за будущее своих близких и своей страны.

Следует отметить, что в условиях работы образовательных организаций по ФГОС СПО при изучении курса ОП.10 Основы финансовой грамотности наиболее эффективными являются практико-ориентированные образовательные технологии, которые предусматривают приобретение специальных компетенций в процессе решения практических учебных задач. Учитывая высокую степень актуальности текущих сведений о состоянии финансового рынка, уместно в качестве основных образовательных технологий применить игровую и проектную, а также обратить внимание на учебную исследовательскую деятельность по данной тематике.

Игровая технология позволяет организовать изучение процесса управления личными финансами, погружая обучающихся в реальную среду финансового

рынка, адресовать к текущим данным о процентных ставках, уровне доходности финансовых активов, об условиях страхования и налогообложения, которые публикуются в открытых источниках.

В процессе проектирования обучающиеся систематизируют полученные знания, применяют навыки анализа и прогнозирования, моделируют процессы, происходящие на финансовых рынках.

В процессе игры обучающиеся приобретают опыт практической деятельности в современных условиях финансового рынка, на основе которого и достигаются планируемые результаты, предусмотренные программой курса.

Метод проектов позволяет самостоятельно и совместными усилиями решить проблему, применив необходимые знания из разных областей, получить реальный результат. Тематика проектов может быть различной.

В одних случаях она может быть определена преподавателем с учетом учебной ситуации, естественных профессиональных интересов и способностей обучающихся, в других – тематика проектов, особенно предназначенных для внеурочной деятельности, может быть предложена и самими обучающимися.

Исследовательская деятельность дает возможность обучающимся изучить проблемы, связанные с поведением граждан на рынке финансовых услуг, проанализировать позиции действующих участников финансового рынка и предложить собственные способы решения этих проблем.

Метод case study, или «Метод ситуационного обучения» (обучения на примере разбора конкретной ситуации), лучше других методов учит решать возникающие проблемы с учетом конкретных условий и фактической информации. Практику решения серьезных финансовых вопросов в конкретных условиях с учетом актуальной информации, имеющихся ресурсов и законодательных норм возможно получить при периодическом включении обучающихся в решение ситуаций, специально проработанных и предлагаемых кейс-методом.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий.

Промежуточная аттестация предусмотрена в форме дифференцированного зачета

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.010 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с дисциплиной ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих общих и профессиональных компетенций

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ОК 11.	<ul style="list-style-type: none"> - анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; - применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; - сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; - грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; - анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.); - оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов; - использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты; - определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс; - применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения; - применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег, использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом; - применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности; - применять знания о депозите, управления рисками при депозите, о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита; - определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, 	<ul style="list-style-type: none"> -экономические явления и процессы общественной жизни; -структуру семейного бюджета и экономику семьи; -депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане; -расчетно–кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания; -пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений; - виды ценных бумаг; - сферы применения различных форм денег; - основные элементы банковской системы; - виды платежных средств; - страхование и его виды; - налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация); - правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг; - признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.

	применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию; - оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.	
--	--	--

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие личностные результаты:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (описания)	ЦЕЛИ
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	Формирование чувства гражданственности, социальной ответственности и дисциплинированности, развитие самостоятельного опыта общественной деятельности
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	Формирование уважительного отношения к ценностям семьи

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы учебной дисциплины – 36 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся - 36 час.:
- теоретические занятия – 10 час.,
- практические занятия – 26 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
Обязательная учебная нагрузка обучающихся	36

в том числе:	
теоретических занятий	10
лабораторные занятия	-
практические занятия	26
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
подготовка практико-ориентированных сообщений	-
подготовка к практическим занятиям	-
домашняя работа	-
Промежуточная аттестация в форме – дифференцированного зачета	

- 2.2 Содержание учебной дисциплины по разделам:
1. Раздел 1 Финансовое планирование.
 2. Раздел 2 Финансовые услуги.
 3. Раздел 3 Взаимоотношения человека и государства.
 4. Раздел 4 Предпринимательство.

ОП. 11 Основы предпринимательской деятельности

Пояснительная записка

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Минпросвещения РФ от 13 июля 2021 г. N 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ,

проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;

– Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 22.04.2022, регистрационный № 239;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: личностно-ориентированная технология, проблемное обучение, которые позволяют усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ. Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, комбинированные занятия, составление докладов по заданным вопросам, тестирование, представление электронных презентаций, обучение в команде, в сочетании с самостоятельной работой, с применением технических средств обучения электронных образовательных ресурсов,

индивидуальных и групповых консультаций.

При изучении дисциплины обращается внимание на ее прикладной характер, отмечается, где и когда изучаемые теоретические положения и практические навыки могут быть использованы в будущей практической деятельности.

Для текущего контроля над уровнем усвоения программного материала предусмотрены проведение тестирования, фронтального опроса и выполнение домашней работы.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачета.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 11 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1 Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в профессиональный цикл учебного плана

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих общих и профессиональных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. 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	– различать виды предпринимательства и организационно правовые формы, сопоставлять их деятельность в условиях рыночной экономики; – анализировать факторы внешней среды организации, факторы её формирующие; – управлять предпринимательскими рисками; – презентовать бизнес – идею.	– понятие, содержание, сущность предпринимательской деятельности; – объекты, субъекты и цели предпринимательства; – историю развития предпринимательства, в том числе в Алтайском крае; – нормативно-правовую базу, регламентирующую предпринимательскую деятельность; – виды предпринимательства, организационно-правовые формы организаций; – этические нормы и культуру предпринимательства; – формы переговоров, соглашения и

		<p>обязательства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – типы предпринимательских решений и экономические методы принятия их; – методы оценки эффективности предпринимательской деятельности.
--	--	---

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие личностные результаты:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	ЦЕЛИ
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	Формирование чувства гражданственности, социальной ответственности и дисциплинированности, развитие самостоятельного опыта общественной деятельности
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	Формирование уважительного отношения к труду и человеку труда, воспитание профессионально компетентной личности
ЛР 15	Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личного потенциала, и развитие экономики края	Воспитание потребности в труде и интереса к избранной профессии, стремление к профессиональному саморазвитию, к раскрытию личного потенциала и развитию профессионально важных качеств
ЛР 16	Обладающий экологической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края	Формирование бережного отношения к культурно-историческим объектам, природным и рекреационным ресурсам Алтайского края
ЛР 17	Выполняющий трудовые функции в поварского и кондитерского дела	Воспитание инициативы и самостоятельности в трудовой деятельности

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы учебной дисциплины – 36 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся - 36 час.:
- теоретические занятия – 10 час.,
- практические занятия – 26 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
В том числе:	
теоретических занятий	10
лабораторные занятия	-
практические занятия	26
контрольная работа	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
В том числе:	
составление конспектов	
выполнение индивидуальных заданий: написание творческих работ (докладов, рефератов, сообщений)	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Содержание учебной дисциплины по разделам:

1. Раздел 1 Понятие и содержание предпринимательской деятельности.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

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

Пояснительная записка

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, на базе (полного) общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Минпросвещения РФ от 13 июля 2021 г. N 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;

– Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 28.04.2022, регистрационный № 239;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы профессионального модуля;
- структура рабочей программы профессионального модуля;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля;
- возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

При изучении профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента используются следующие педагогические технологии: развивающие и проблемного обучения, обучение в команде,

технология «дебаты», которые позволяют совершенствовать учебный процесс.

Изучение профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента способствует формированию следующих компетенций: ОК1-7, 9 10; ПК1.1 – 1.4.

Методика изучения профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Лабораторные и практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме профессионального модуля.

Оценка уровня освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения лабораторных и практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы.

Изучение профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1.Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2.Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности **приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и соответствующие ему профессиональные компетенции.

1.2.1 Перечень общих компетенций

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

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

1.2.2 Перечень профессиональных 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

1.2.3 Перечень формируемых личностных результатов:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	ЦЕЛИ
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	Воспитание потребности в труде и интереса к избранной профессии
ЛР 14	Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов	Формирования культуры межнационального общения, толерантных форм сознания и поведения личности, сохранения национальной, религиозной и культурной идентичности
ЛР 15	Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий	Воспитание потребности в труде и интереса к избранной профессии, стремление к профессиональному саморазвитию, к раскрытию личностного потенциала и развитию профессионально

	профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала, и развитие экономики края	важных качеств
ЛР 16	Обладающий экологической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края	Формирование бережного отношения к культурно-историческим объектам, природным и рекреационным ресурсам Алтайского края
ЛР 17	Выполняющий трудовые функции в поварского и кондитерского дела	Воспитание инициативы и самостоятельности в трудовой деятельности
ЛР 18	Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	Развитие основных навыков и базовых грамотностей: управления и концентрации внимания, логичности и креативности мышления, осознанности, ориентации на развитие, расширение кругозора, генерирование и оформление идей
ЛР 19	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается	Воспитание терпимости, толерантности, милосердия, стремления следовать нормам и правилам человеческого взаимодействия

1.2.4 В результате освоения профессионального модуля обучающийся

должен:

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

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 336 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 144 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 104 часа;
 - самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;
 - консультации – 8 часов;
 - промежуточная аттестация – 16 часов;
- учебной практики – 72 часа;
производственной практики – 108 часов;
экзамен по модулю – 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа	
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			всего, часов	в том числе лабораторных и практических занятий, часов	Учебная	Производственная		
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикат	52					32	18

	ов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента						
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	92	72	30	-	-	8
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	180			72	108	16
	Экзамен по модулю	12					
	Всего:	336	104	48	72	108	16

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

Пояснительная записка

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, на базе (полного) общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Минпросвещения РФ от 13 июля 2021 г. N 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;

– Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённй 28.04.2022, регистрационный № 239;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,

закусок разнообразного ассортимента предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, с учебной дисциплиной ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

При изучении профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента используются следующие педагогические технологии: развивающие и проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», кейс стадии, которые позволяют совершенствовать учебный процесс.

Изучение профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента способствует формированию следующих компетенций: ОК1-7, 9 10; ПК 2.1 – 2.8.

Методика изучения профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Лабораторные и практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме профессионального модуля.

Оценка уровня освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения лабораторных и практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы.

Изучение профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02

1.1.Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2.Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

1.2.1 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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

1.2.2 Перечень общих компетенций

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

1.2.4 Перечень формируемых личностных результатов:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	ЦЕЛИ
--	--	------

ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	Воспитание потребности в труде и интереса к избранной профессии
ЛР 14	Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов	Формирования культуры межнационального общения, толерантных форм сознания и поведения личности, сохранения национальной, религиозной и культурной идентичности
ЛР 15	Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала, и развитие экономики края	Воспитание потребности в труде и интереса к избранной профессии, стремление к профессиональному саморазвитию, к раскрытию личностного потенциала и развитию профессионально важных качеств
ЛР 16	Обладающий экологической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края	Формирование бережного отношения к культурно-историческим объектам, природным и рекреационным ресурсам Алтайского края
ЛР 17	Выполняющий трудовые функции в поварского и кондитерского дела	Воспитание инициативы и самостоятельности в трудовой деятельности
ЛР 18	Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	Развитие основных навыков и базовых грамотностей: управления и концентрации внимания, логичности и креативности мышления, осознанности, ориентации на развитие, расширение кругозора, генерирование и оформление идей
ЛР 19	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается	Воспитание терпимости, толерантности, милосердия, стремления следовать нормам и правилам человеческого взаимодействия

1.2.4 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практически й опыт	<ul style="list-style-type: none"> – подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
--------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> – упаковки, складирования неиспользованных продуктов; – оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведения расчетов с потребителями.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – 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, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 612 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 204 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 160 часа;

- самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;

- консультации – 8 часов;

- промежуточная аттестация – 16 часов;

учебной практики – 180 часа;

производственной практики – 216 часов;

экзамен по модулю – 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профессиональ-	Наименования разделов профессионал	Объем образова- тельной	Объем образовательной программы, час		Самостоятел ьная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.	с	

ных общих компетен ций	ьного модуля	програм мы, час.	Обучение по		Практики		
			МДК, час.	в т.ч.	Учебн ая, час	Производстве нная, час	
ПК 2.1.- 2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовлени я и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразно го ассортимента	32	32	16	-	-	6
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовлени е и подготовка к реализации горячих супов разнообразно го ассортимента	24	24	12	-	-	
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовлени е и подготовка к реализации горячих соусов разнообразно го ассортимента	12	12	2	-	-	14
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 4. Приготовлени е и подготовка к реализации блюд и	24	24	16	-	-	

	гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента						
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	12	8	6	-	-	
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	24	24	6	-	-	
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	60	60	6	-	-	

	ассортимента						
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	396			180	216	-
	МДК 02.01 Экзамен	12					
	МДК 02.02 Экзамен	12					
	Экзамен по модулю	12					
	Всего:	612	160	78	180	216	20

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

Пояснительная записка

Настоящая рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Минпросвещения РФ от 13 июля 2021 г. N 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ,

проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;

– Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 28.04.2022, регистрационный № 239;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы профессионального модуля;

- структура рабочей программы профессионального модуля;

- условия реализации программы;

- контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля;

- возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Для успешного усвоения знаний, овладения умениями формированию компетенций по профессиональному модулю ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, преподаватели профессиональных модулей и мастера производственного обучения применяют элементы педагогических технологий: проблемного обучения, ИКТ, обучение в команде, которые позволяют совершенствовать учебный процесс.

Изучение профессионального модуля способствует формированию следующих компетенций: ОК1-7, 9 10; ПК 3.1-3.6.

Методика изучения профессионального модуля строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Лабораторные и практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме профессионального модуля.

Оценка уровня освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения лабораторных и практических занятий и самостоятельной работы.

Реализация профессионального модуля осуществляется в учебном кабинете «Технологии кулинарного и кондитерского производства», лаборатории «Учебная кухня ресторана» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) и на предприятиях общественного питания.

Формой промежуточной аттестации обучающихся по междисциплинарному курсу является дифференцированный зачет, по учебной практике – дифференцированный зачет, по производственной практике дифференцированный зачет на основе отзыва с предприятия. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины профессионального модуля.

Учебная практика проводится рассредоточено, параллельно междисциплинарному курсу. Производственная практика проводится концентрированно в условиях производства после изучения междисциплинарного курса.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

1.2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

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

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

1.2.3 Перечень формируемых личностных результатов

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	ЦЕЛИ
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	Воспитание потребности в труде и интереса к избранной профессии
ЛР 14	Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов	Формирования культуры межнационального общения, толерантных форм сознания и поведения личности, сохранения национальной, религиозной и культурной идентичности

ЛР 15	Стремящийся к трудоустройству в агроиндустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала, и развитие экономики края	Воспитание потребности в труде и интереса к избранной профессии, стремление к профессиональному саморазвитию, к раскрытию личностного потенциала и развитию профессионально важных качеств
ЛР 16	Обладающий экологической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края	Формирование бережного отношения к культурно-историческим объектам, природным и рекреационным ресурсам Алтайского края
ЛР 17	Выполняющий трудовые функции в поварского и кондитерского дела	Воспитание инициативы и самостоятельности в трудовой деятельности
ЛР 18	Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	Развитие основных навыков и базовых грамотностей: управления и концентрации внимания, логичности и креативности мышления, осознанности, ориентации на развитие, расширение кругозора, генерирование и оформление идей
ЛР 19	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается	Воспитание терпимости, толерантности, милосердия, стремления следовать нормам и правилам человеческого взаимодействия

1.2.4 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать

	<p>рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; – рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; – правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; – виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 416 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 152 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 128 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 12 часов;
- консультации – 4 часов;
- промежуточная аттестация – 8 часов;
- учебной практики – 108 часа;
- производственной практики – 144 часов;
- экзамен по модулю – 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	В том числе	Учебная	Производственная	
лабораторных и практических занятий, часов							
ПК 3.1.-3.6	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36	32	10	-	-	4
ПК 3.1., 3.2	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	116	96	44 (8)	-	-	8
ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная практика	252			108	144	-
	Экзамен	12					
	Всего:	416	128	54	108	144	12

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Пояснительная записка

Настоящая рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Минпросвещения РФ от 13 июля 2021 г. N 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;

– Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 28.04.2022, регистрационный № 239;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы профессионального модуля;
- структура рабочей программы профессионального модуля;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля;
- возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Для успешного усвоения знаний, овладения умениями формированию компетенций по профессиональному модулю ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, преподаватели профессиональных модулей и мастера производственного обучения применяют элементы новых педагогических технологий: уровневой дифференциации, проблемного обучения с использованием индивидуальной, групповой и звеньевой форм. При изучении профессионального модуля используются следующие педагогические технологии: развивающие и проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», кейс-стади, которые позволяют совершенствовать учебный процесс.

Изучение профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента способствует формированию следующих компетенций: ОК1-7, 9 10; ПК 4.1-4.5;

Методика изучения профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Лабораторные и практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме профессионального модуля.

Оценка уровня освоения профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения лабораторных и практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы.

Реализация профессионального модуля осуществляется в учебном кабинете «Технологии кулинарного и кондитерского производства», лаборатории «Учебная кухня ресторана» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) и на предприятиях общественного питания.

Формой промежуточной аттестации обучающихся по междисциплинарному курсу является дифференцированный зачёт, по учебной практике – дифференцированный зачет, по производственной практике дифференцированный зачет на основе отзыва с предприятия. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины профессионального модуля.

Учебная практика проводится рассредоточено, параллельно междисциплинарному курсу. Производственная практика проводится концентрированно в условиях производства после изучения междисциплинарного курса.

1. Общая характеристика программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1 Перечень общих компетенций:

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

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

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций:

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

1.2.3 Перечень формируемых личностных результатов

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	ЦЕЛИ
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	Воспитание потребности в труде и интереса к избранной профессии
ЛР 14	Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов	Формирования культуры межнационального общения, толерантных форм сознания и поведения личности, сохранения национальной, религиозной и культурной идентичности
ЛР 15	Стремящийся к трудоустройству в агроиндустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к	Воспитание потребности в труде и интереса к избранной профессии, стремление к

	внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала, и развитие экономики края	профессиональному саморазвитию, к раскрытию личностного потенциала и развитию профессионально важных качеств
ЛР 16	Обладающий экологической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края	Формирование бережного отношения к культурно-историческим объектам, природным и рекреационным ресурсам Алтайского края
ЛР 17	Выполняющий трудовые функции в поварского и кондитерского дела	Воспитание инициативы и самостоятельности в трудовой деятельности
ЛР 18	Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	Развитие основных навыков и базовых грамотностей: управления и концентрации внимания, логичности и креативности мышления, осознанности, ориентации на развитие, расширение кругозора, генерирование и оформление идей
ЛР 19	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается	Воспитание терпимости, толерантности, милосердия, стремления следовать нормам и правилам человеческого взаимодействия

1.2.4 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практически опыт	<ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	<ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; – виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 444 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 144 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 96 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 36 часов;
- консультации – 4 часов;
- промежуточная аттестация – 8 часов;
- учебной практики – 144 часа;
- производственной практики – 144 часов;
- экзамен по модулю – 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных	Наименования разделов профессионального	Объем образов	Объем образовательной программы, час	
			Занятия во взаимодействии с	Самос

общих компетенций	модуля	ательной программы, час.	преподавателем, час.				теоретическая работа
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	учебная	производственная часов	
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	32		32		8	-
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	100	34	14	-		36
ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента						
ПК 4.1-4.6	Учебная и производственная практика	288	-	-	144	144	36
	Экзамен МДК 04.02	12					
	Экзамен по модулю	12					
	Всего:	444	96	36	144	144	36

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Пояснительная записка

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предназначена для изучения профессионального модуля в профессиональных образовательных учреждениях, на базе среднего общего образования при подготовке квалифицированных

рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Минпросвещения РФ от 13 июля 2021 г. N 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;

– Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждён 28.04.2022, регистрационный № 239;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы профессионального модуля;
- структура рабочей программы профессионального модуля;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля;
- возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предусмотрено параллельно с изучением учебных дисциплин: ОП.05 «Основы калькуляции и учета», ОП.10 «Организация обслуживания в общественном питании», профессиональным модулем ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

При изучении профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» используются следующие педагогические технологии: развивающие и проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», которые позволяют совершенствовать учебный процесс.

Изучение профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» способствует формированию следующих компетенций: ОК1-7, 9 10; ПК5.1 -5.5.

Методика изучения профессионального модуля строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Практические и лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме профессионального модуля.

Оценка уровня освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и

самостоятельной работы.

Изучение профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

1. Общая характеристика программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предназначена для изучения профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности: ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции.

1.2.1 Перечень общих компетенций:

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

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
-----	--

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

1.2.3 Перечень формируемых личностных результатов

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	ЦЕЛИ
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	Воспитание потребности в труде и интереса к избранной профессии
ЛР 14	Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов	Формирования культуры межнационального общения, толерантных форм сознания и поведения личности, сохранения национальной, религиозной и культурной идентичности
ЛР 15	Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала, и развитие экономики края	Воспитание потребности в труде и интереса к избранной профессии, стремление к профессиональному саморазвитию, к раскрытию личностного потенциала и развитию профессионально важных качеств
ЛР 16	Обладающий экологической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края	Формирование бережного отношения к культурно-историческим объектам, природным и рекреационным ресурсам Алтайского края
ЛР 17	Выполняющий трудовые функции в поварского и кондитерского дела	Воспитание инициативы и самостоятельности в трудовой деятельности
ЛР 18	Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	Развитие основных навыков и базовых грамотностей: управления и концентрации

		внимания, логичности и креативности мышления, осознанности, ориентации на развитие, расширение кругозора, генерирование и оформление идей
ЛР 19	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается	Воспитание терпимости, толерантности, милосердия, стремления следовать нормам и правилам человеческого взаимодействия

1.2.4 По результатам освоения модуля обучающийся должен иметь:

Практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – 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

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 638 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 230 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 180 часа;

- самостоятельной работы обучающегося – 38 часов;

- консультации – 4 часов;

- промежуточная аттестация – 8 часов;

учебной практики – 180 часа;

производственной практики – 216 часов;

экзамен по модулю – 12 часов.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
			Обучение по МДК, час.		Учебная	Производственная		
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов				
ПК 5.1.- 5.5 ОК1- 7,9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	42	32	10	-	-	12	
ПК 5.1., 5.2 ОК1- 7,9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	26	6	-		14	
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1- 7,9,10	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление,	34	24	14	-		4	

	подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента						
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	82	54	28	-		4
ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	56	44	12	-		4
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	396			180	216	
	Экзамен МДК 05.01	12					
	Экзамен по модулю	12					
	Всего:	638	180	70	180	216	38