

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

общеобразовательного учебного предмета

ОУП.01 Русский язык

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413, программой «Русский язык и литература. Русский язык», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 381 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).


Составитель программы: Прокопова Н.А. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол заседания № 08 от «ад» 04 20д1 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.
Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Е.В. Никитова

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебного предмета

ОУП. 01. Русский язык

1. Область применения рабочей программы учебного предмета

Рабочая программа общеобразовательного учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом требований к результатам освоения основной образовательной программы, является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: предмет ОУП. 01. «Русский язык» входит в общеобразовательный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебного предмета— требования к результатам освоения учебного предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Русский язык» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

метапредметных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

- владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

предметных:

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;

- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 171 час, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем 171 час;

в том числе в форме практической подготовки 34 часа;

теоретического обучения 107 часов;

лабораторных и практических занятий 54 часа;

консультации 4 час;

промежуточная аттестация 6 час.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОБПОУ «КГТТС»

Е.Н. Брежнев

Приказ № 249 / У

от «07» июня 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

общеобразовательного учебного предмета

ОУП.02 Литература

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413, программой «Русский язык и литература. Русский язык», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 381 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

Составитель программы: Панькова М.А. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол заседания № 08 от «22» 04 2022 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.
Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Е.В. Никитова

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебного предмета

ОУП. 02. Литература

1. Область применения рабочей программы учебного предмета

Рабочая программа с общеобразовательного учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом требований к результатам освоения основной образовательной программы, является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: предмет ОУП.02. «Литература» входит в общеобразовательный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебного предмета — требования к результатам освоения учебного предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Литература» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

метапредметных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

- владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

предметных:

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;

- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета

максимальной учебной нагрузки обучающегося 243 часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем 243 часа;

в том числе в форме практической подготовки 48 часов;

теоретического обучения 177 часов;

лабораторных и практических занятий 62 часа;

консультации 2 часа;

промежуточная аттестация 2 часа.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

общеобразовательного учебного предмета

ОУП.03 Иностранный язык

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413, программой «Английский язык», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 371 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).


Составитель программы: Ростовская Г.И. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол заседания № 08 от «22» 04 2024 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.
Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Е.В. Никитова

АННОТАЦИЯ

рабочей программы общеобразовательного учебного предмета

ОУП. 03. Иностранный язык

1. Область применения рабочей программы учебного предмета

Рабочая программа общеобразовательного учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом требований к результатам освоения основной образовательной программы, является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих: предмет ОУП. 03. «Иностранный язык» входит в общеобразовательный учебный цикл.

3. Цели и задачи — требования к результатам освоения учебного предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Иностранный язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• **личностных:**

– сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

– сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли иностранного языка и культуры в развитии мировой культуры;

– развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;

– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на иностранном языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

– готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием иностранного языка, так и в сфере английского языка;

• **метапредметных:**

– умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

- **предметных:**

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- владение знаниями о социокультурной специфике иноязычных стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 182 часа, в том числе:

- во взаимодействии с преподавателем 182 часа;
- в том числе в форме практической подготовки 36 часов;
- лабораторных и практических занятий 178 часов;
- консультации 2 час.;
- промежуточная аттестация 2 часа.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

общеобразовательного учебного предмета

ОУП.04 Математика

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413, программой «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 377 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

Составитель программы: Чумаслова Е.В. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»


Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол заседания № 08 от «22» 04 2022 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.

Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Е.В. Никитова

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебного предмета

ОУП. 04. Математика

1. Область применения рабочей программы учебного предмета

Рабочая программа общеобразовательного учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом требований к результатам освоения основной образовательной программы, является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: предмет ОУП. 04. «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» входит в общеобразовательный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебного предмета — требования к результатам освоения учебного предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• **личностных:**

– сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

– понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

– развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

– овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

– готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

– готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

– готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

– отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

• метапредметных:

– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

– владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

– целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

• предметных:

– сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

– сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

– владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

– владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

– сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

– владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

– сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

– владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 286 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем 182 часа;

в том числе в форме практической подготовки 58 часов;

теоретического обучения 152 часов;

лабораторных и практических занятий 124 часа;

консультации 4 часа;

промежуточная аттестация 6 часов.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

общеобразовательного учебного предмета

ОУП.05 История

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413, программой «История», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 376 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

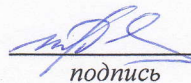
Составитель программы: Дулаева О.В. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол заседания № 08 от «22» 04 2015 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.
Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Е.В. Никитова

АННОТАЦИЯ

рабочей программы общеобразовательного учебного предмета

ОУП. 05. История

1. Область применения рабочей программы учебного предмета

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом требований к результатам освоения основной образовательной программы, является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 40.00.00 Сервис и туризм.

2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: предмет ОУП. 06. «История» входит в общеобразовательный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебного предмета — требования к результатам освоения учебного предмета:

Освоение содержания учебного предмета «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• **личностных:**

– сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

– становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

– готовность к служению Отечеству, его защите;

– сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

– сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

- метапредметных:

– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

– умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

– умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

- предметных:

– сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

– владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

– сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения дискуссии по исторической тематике.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 232 часа, в том числе:
во взаимодействии с преподавателем 232 часа;
в том числе в форме практической подготовки 46 часов;
теоретического обучения 164 часа;
лабораторных и практических занятий 64 часа;
консультации 2 часа;
промежуточная аттестация 2 часа.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

общеобразовательного учебного предмета

ОУП.06 Физическая культура

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413, программой «Физическая культура» рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 383 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

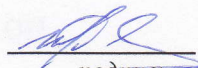
Составитель программы: Жидких М.С. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол заседания № 08 от «22» 07 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.
Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Е.В. Никитова

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебного предмета

ОУП. 06. Физическая культура

1. Область применения рабочей программы учебного предмета

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом требований к результатам освоения основной образовательной программы, является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: предмет ОУП. 06. «Физическая культура» входит в общеобразовательный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебного предмета — требования к результатам освоения учебного предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• **личностных:**

– готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

– сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

– потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

– приобретение личного опыта творческого использования профессионально - оздоровительных средств и методов двигательной активности;

– формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

– готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

- готовность к служению Отечеству, его защите;

- метапредметных:

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;

- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

– умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

• предметных:

– умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

– владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

– владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

– владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

– владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

1. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 172 часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем 172 часа;

в том числе в форме практической подготовки 34 часов;

теоретического обучения 2 часа;

лабораторных и практических занятий 170 часов.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

общеобразовательного учебного предмета

ОУП.07 Основы безопасности жизнедеятельности

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413, программой «Основы безопасности жизнедеятельности» рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 379 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

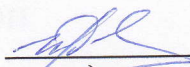
Составитель программы: Скобельцин Е. Л. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол заседания № 08 от «02» 07 2015 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.
Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Е.В. Никитова

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебного предмета

ОУП. 07. Основы безопасности жизнедеятельности

1. Область применения рабочей программы учебного предмета

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом требований к результатам освоения основной образовательной программы, является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: предмет ОУП. 09. «Основы безопасности жизнедеятельности» входит в общеобразовательный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебного предмета — требования к результатам освоения учебного предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих результатов:

- **личностных:**
 - развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
 - готовность к служению Отечеству, его защите;
 - формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
 - исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т.д.)
 - воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
 - освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;
- **метапредметных:**
 - овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- формирование установки на здоровый образ жизни;

– развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

- предметных:

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и

внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

– освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

– владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

2. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем 72 часа;

в том числе в форме практической подготовки 14 часов;

теоретического обучения 51 час;

лабораторных и практических занятий 20 часов.

промежуточная аттестация 1 час.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
Приказ № 24 / 8
от «17» июня 2021 года



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

общеобразовательного учебного предмета

ОУП.08 Астрономия

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413, программой «Астрономия» рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 2 от 18 апреля 2018 г.

Составитель программы: Шорохова Л. В. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол заседания № 08 от «22» 04 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.
Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Е.В. Никитова

АННОТАЦИЯ

рабочей программы общеобразовательного учебного предмета
ОУП. 08. Астрономия

1. Область применения рабочей программы учебного предмета

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом требований к результатам освоения основной образовательной программы, является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих: предмет ОУП. 08. «Астрономия» входит в общеобразовательный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебного предмета — требования к результатам освоения учебного предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Астрономия» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

- личностных:

- сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;

- умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

- метапредметных:

- умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;

- умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;

– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

- предметных:

- сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;

- понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

- владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;

- сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;

- осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 74 часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем 74 часа;

в том числе в форме практической подготовки 14 часов;

теоретического обучения 43 час;

лабораторных и практических занятий 30 часов.

промежуточная аттестация 1 час.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

общеобразовательного учебного предмета

ОУП.09 Информатика

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413, программой «Информатика» рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 375 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

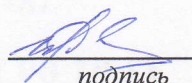
Составитель программы: Сечкарев Д.Ю. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол заседания № 08 от « 22 » 04 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.
Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Е.В. Никитова

АННОТАЦИЯ

рабочей программы общеобразовательного учебного предмета

ОУП. 09. Информатика

1. Область применения рабочей программы учебного предмета

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом требований к результатам освоения основной образовательной программы, является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих: предмет ОУП. 05. «Информатика» входит в общеобразовательный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебного предмета— требования к результатам освоения учебного предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

– чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

– осознание своего места в информационном обществе;

– готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

– умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

– умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

– умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

– умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий

как в профессиональной деятельности, так и в быту;

- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

- метапредметных:

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

- предметных:

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 190 часов, в том числе:

- во взаимодействии с преподавателем 190 часов;
- в том числе в форме практической подготовки 38 часов;
- теоретического обучения 123 часа;
- лабораторных и практических занятий 64 часа;
- консультация 1 час;
- промежуточная аттестация 2 часа.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

общеобразовательного учебного предмета

ОУП.10 Химия

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413, программой «Химия» рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 385 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).


Составитель программы: Широконосова О. В. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

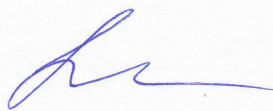
Протокол заседания № 08 от «22» 04 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.
Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Е.В. Никитова

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебного предмета

ОУП. 10. Химия

1. Область применения рабочей программы учебного предмета

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом требований к результатам освоения основной образовательной программы, является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: предмет ОУП. 10. «Химия» входит в общеобразовательный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебного предмета — требования к результатам освоения учебного предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Химия», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

- метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

– использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

- предметных:

- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 252 часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем 252 часа;

в том числе в форме практической подготовки 50 часов;

теоретического обучения 182 часа;

лабораторных и практических занятий 60 часов;

консультация 4 часа;

промежуточная аттестация 6 часов.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
Приказ № 894 / 2
от «11» июня 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

общеобразовательного учебного предмета

ОУП.11 Родной язык

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413; в соответствии с примерной программой «Родной язык», рекомендованной отделением учителей русского языка и литературы регионального УМО в системе общего образования Курской области (Протокол №5 от 11.06.2019).

Составитель программы: Сорокина И.С. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»


Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол заседания № 08 от «22» 04 2024 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.

Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Е.В. Никитова

АННОТАЦИЯ

рабочей программы общеобразовательного учебного предмета ОУП. 11. Родной язык

1. Область применения рабочей программы учебного предмета

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом требований к результатам освоения основной образовательной программы, является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

2. Место учебного предмета в структуре предмет ОУП. 11. «Родной язык» входит в общеобразовательный учебный цикл.

Русский язык - государственный язык Российской Федерации, средство межнационального общения и консолидации народов России, основа формирования гражданской идентичности в поликультурном обществе.

Родной язык, выполняя свои базовые функции общения и выражения мысли, обеспечивает межличностное и социальное взаимодействие людей, участвует в формировании сознания, самосознания и мировоззрения личности, является важнейшим средством хранения и передачи информации, культурных традиций и истории народа, говорящего на нём. Высокий уровень владения родным языком определяет способность аналитически мыслить, успешность в овладении способами интеллектуальной деятельности, умениями убедительно выражать свои мысли и точно понимать мысли других людей, извлекать и анализировать информацию из различных текстов, ориентироваться в ключевых проблемах современной жизни и в мире духовно-нравственных ценностей.

Как средство познания действительности русский родной язык обеспечивает развитие интеллектуальных и творческих способностей ребенка, развивает его абстрактное мышление, память и воображение, формирует навыки самостоятельной учебной деятельности, самообразования и самореализации личности.

Обучение русскому родному языку совершенствует нравственную и коммуникативную культуру студента, способствует овладению будущей профессией, специальностью

Содержание учебного предмета «Родной язык (русский)» направлено на удовлетворение потребности обучающихся в изучении родного языка как инструмента познания национальной культуры и самореализации в ней.

Учебный предмет «Родной язык (русский)» не ущемляет права тех обучающихся, кто изучает иные (не русский) родные языки.

Важнейшими задачами учебного предмета «Родной язык (русский)» являются приобщение обучающихся к фактам русской языковой истории в связи с историей русского народа, формирование представлений школьников о сходстве и различиях русского и других языков в контексте богатства и своеобразия языков, национальных традиций и культур народов России и мира; расширение представлений о русской языковой картине мира, о национальном языке как базе общезначимых нравственно-интеллектуальных ценностей, поведенческих стереотипов и т.п., что способствует воспитанию патриотического чувства, гражданственности, национального самосознания и уважения к языкам и культурам других народов нашей страны и мира.

Содержание учебного предмета «Родной язык (русский)» направлено на формирование представлений о языке как живом, развивающемся явлении, о диалектическом противоречии подвижности и стабильности как одной из основных характеристик литературного языка, что способствует преодолению языкового нигилизма учащихся, пониманию важнейших социокультурных функций языковой кодификации.

Программой предусматривается расширение и углубление межпредметного взаимодействия в обучении русскому родному языку не только в филологических образовательных областях, но и во всём комплексе изучаемых дисциплин естественнонаучного и гуманитарного циклов.

3. Цели и задачи учебного предмета —

- воспитание гражданина и патриота; формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; формирование познавательного интереса, любви, уважительного отношения к русскому языку, а через него - к родной культуре; воспитание ответственного отношения к сохранению и развитию родного языка, формирование волонтёрской позиции в отношении популяризации родного языка; воспитание уважительного отношения к культурам и языкам народов России; овладение культурой межнационального общения;
- совершенствование коммуникативных умений и культуры речи, обеспечивающих свободное владение русским литературным языком в разных сферах и ситуациях его использования; обогащение словарного запаса и грамматического строя речи учащихся; развитие готовности и способности к речевому взаимодействию и взаимопониманию, потребности к речевому самосовершенствованию;
- углубление и при необходимости расширение знаний о таких

явлениях и категориях современного русского литературного языка, которые обеспечивают его нормативное, уместное, этическое использование в различных сферах и ситуациях общения; о стилистических ресурсах русского языка; об основных нормах русского литературного языка; о национальной специфике русского языка и языковых единицах, прежде всего о лексике и фразеологии с национально-культурной семантикой; о русском речевом этикете;

- совершенствование умений опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности, соответствия ситуации и сфере общения; умений работать с текстом, осуществлять информационный поиск, извлекать и преобразовывать необходимую информацию;

- развитие проектного и исследовательского мышления, приобретение практического опыта исследовательской работы по русскому языку, воспитание самостоятельности в приобретении знаний.

- **требования программы подготовки специалистов среднего звена к результатам освоения учебного предмета:**

Освоение содержания учебного предмета «Родной язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- личностных:

- российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко- культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите;

- уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России;

- формирование уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации, являющемуся основой российской идентичности и главным фактором национального самоопределения;

- воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации.

- ориентация обучающихся реализацию позитивных жизненных перспектив, инициативность, креативность, готовность и способность к личностному самоопределению, способность ставить цели и строить жизненные планы;

- готовность и способность обучающихся к отстаиванию личного достоинства, собственного мнения, готовность и способность вырабатывать собственную позицию по отношению к общественно-политическим

событиям прошлого и настоящего на основе осознания и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны;

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

- приверженность идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям.

- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

- принятие гуманистических ценностей, осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению;

- развитие компетенций сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно - исследовательской, проектной и других видах деятельности.

- метапредметных:

- самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;

- оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;

- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

- оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;

- выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;

- организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;

- сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью;

- выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;
- менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности.
- осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;
- при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;
 - предметных:
- использовать языковые средства адекватно цели общения и речевой ситуации;
- использовать знания о формах русского языка (литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арго) при создании текстов;
- создавать устные и письменные высказывания, монологические и диалогические тексты определенной функционально-смысловой принадлежности (описание, повествование, рассуждение) и определенных жанров (тезисы, конспекты, выступления, лекции, отчеты, сообщения, аннотации, рефераты, доклады, сочинения);
- выстраивать композицию текста, используя знания о его структурных элементах;
- подбирать и использовать языковые средства в зависимости от типа текста и выбранного профиля обучения;
- правильно использовать лексические и грамматические средства связи предложений при построении текста;
- сознательно использовать изобразительно-выразительные средства языка при создании текста;
- использовать при работе с текстом разные виды чтения (поисковое, просмотровое, ознакомительное, изучающее, реферативное) и аудирования (с полным пониманием текста, с пониманием основного содержания, с выборочным извлечением информации);

- анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации, определять его тему, проблему и основную мысль;
- извлекать необходимую информацию из различных источников и переводить ее в текстовый формат;
- преобразовывать текст в другие виды передачи информации;
- выбирать тему, определять цель и подбирать материал для публичного выступления;
- соблюдать культуру публичной речи;
- соблюдать в речевой практике основные орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические, орфографические и пунктуационные нормы русского литературного языка;
- оценивать собственную и чужую речь с позиции соответствия языковым нормам;
- использовать основные нормативные словари и справочники для оценки устных и письменных высказываний с точки зрения соответствия языковым нормам.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часа, в том числе:
во взаимодействии с преподавателем 84 часа;
в том числе в форме практической подготовки 16 часов;
теоретического обучения 61 часа;
лабораторных и практических занятий 20 часов;
консультация 1 час;
промежуточная аттестация 2 часа.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

общеобразовательного учебного предмета

ОУП.12 Биология

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413, программой «Биология» рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 372 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

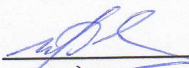
Составитель программы: Бубликова О.И. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол заседания № 08 от «11» 07 2015 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.
Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Е.В. Никитова

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебного предмета

ОУП. 12. Биология

1. Область применения рабочей программы учебного предмета

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом требований к результатам освоения основной образовательной программы, является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: предмет ОУП. 12. «Биология» входит в общеобразовательный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебного предмета — требования к результатам освоения учебного предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Биология» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- личностных:
 - сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира;
 - понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
 - способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
 - владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
 - способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
 - готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

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

- способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

- метапредметных:

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание

- мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;

- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических

- явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;

- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

- умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

- способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

- способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественнонаучного эксперимента, использованию

информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

– способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

• предметных:

– сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;

– владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

– владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

– сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

– сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

• 4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 94 часа, в том числе:
 во взаимодействии с преподавателем 94 часа;
 в том числе в форме практической подготовки 18 часов;
 теоретического обучения 50 часов;
 лабораторных и практических занятий 40 часов;
 консультация 2 часа;
 промежуточная аттестация 2 часа.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

обще профессиональной дисциплины

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания,

санитарии и гигиены

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

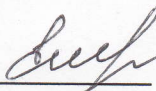
Составитель программы: Бубликова О.И. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологии и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 09 от «29» 04 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

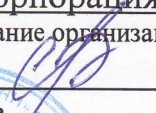
Якушева Е.А.
Фамилия И.О.,


подпись

СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»
наименование организации-работодателя

подпись

 / Кирюхин О.В. /
Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица



Заместитель директора по УТР:



В.В. Минаев

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сфера услуг.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих): дисциплина ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- определять источники микробиологического загрязнения;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- загрязнения;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов,
- микробиология основных пищевых продуктов;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:

самостоятельная работа 4 часа;

во взаимодействии с преподавателем 56 часов;

в том числе в форме практической подготовки 34 часов;

теоретического обучения 37 часов;

лабораторных и практических занятий 18 часов;

промежуточная аттестация 1 час.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

обще профессиональной дисциплины

ОП.02 Основы товароведения продовольственных поваров

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

Составитель программы: Алёшенцева В.В. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

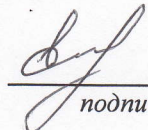
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 09 от «29» 04 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,

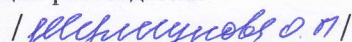

подпись

СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»

наименование организации-работодателя





Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



В.В. Минаев

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сфера услуг.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих): дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- 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 - «анализ опасностей и критические контрольные точки»);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- 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;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 38 часов, в том числе:

самостоятельная работа 4 часа;

во взаимодействии с преподавателем 34 часа;

в том числе в форме практической подготовки 20 часов;

теоретического обучения 21 час;

лабораторных и практических занятий 12 часов;

промежуточная аттестация 1 час.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

обще профессиональной дисциплины

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

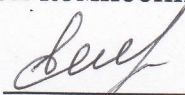
Составитель программы: Давыденко Е.В. - мастер производственного обучения ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 09 от «20» 04 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии


Якушева Е.А.
Фамилия И.О.,


подпись

СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»

наименование организации-работодателя

 / Исраилов В.В.

подпись

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица



Заместитель директора по УПР:



В.В. Минайлов

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общепрофессионального учебного цикла

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сфера услуг.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих): дисциплина ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места входит в общепрофессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

- правила электробезопасности, пожарной безопасности;

- правила охраны труда в организациях питания

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 88 часов, в том числе:

самостоятельная работа 6 часов;

во взаимодействии с преподавателем 82 часа;

в том числе в форме практической подготовки 48 часов;

теоретического обучения 48 часов;

лабораторных и практических занятий 24 часа;

консультации 4 часа;

промежуточная аттестация 6 часов.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
обще профессиональной дисциплины
ОП.04 Экономические и правовые основы
производственной деятельности
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

Составитель программы: Мишина О.С.- преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

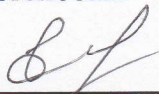
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения «Технологий и сервиса в общественном питании»

Протокол заседания № 09 от «29» 09 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,

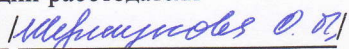

подпись

СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»

наименование организации-работодателя


подпись



Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица



Заместитель директора по УПР:

 В.В. Минаев

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины **ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности**

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сфера услуг.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих): дисциплина ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности входит в общепрофессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;
 - ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;
 - определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;
 - применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;
 - применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- способы ресурсосбережения в организации;
- понятие, виды предпринимательства;
- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;
- нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

- формы и системы оплаты труда;
- механизм формирования заработной платы;
- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 40 часов, в том числе:

самостоятельная работа 4 часа;

во взаимодействии с преподавателем 36 часов;

в том числе в форме практической подготовки 22 часа;

теоретического обучения 23 часа;

лабораторных и практических занятий 12 часов;

промежуточная аттестация 1 час.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
обще профессиональной дисциплины
ОП.05 Основы калькуляции и учета
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

Составитель программы: Железнякова М.А. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

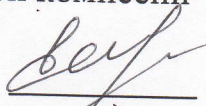
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 09 от «28» 04 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,



Подпись

СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»

наименование организации-работодателя

подпись


Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица



Заместитель директора по УПР:



В.В. Минаев

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

ОП.05. Основы калькуляции и учета

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сфера услуг.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих): дисциплина ОП.05. Основы калькуляции и учета входит в общепрофессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно- кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;

- принципы и формы организации бухгалтерского учета
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,
- реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 76 часов, в том числе:

самостоятельная работа 6 часов;

во взаимодействии с преподавателем 70 часов;

в том числе в форме практической подготовки 42 часа;

теоретического обучения 34 часа;

лабораторных и практических занятий 32 часов;

консультация 2 часа;

промежуточная аттестация 2 часа.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
обще профессиональной дисциплины
ОП.06 Охрана труда
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

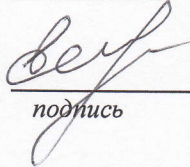
Составитель программы: Стихияс В.В. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 09 от «29» 04 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.
Фамилия И.О.,

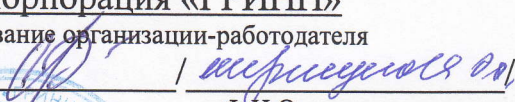

подпись

СОГЛАСОВАНО


АО «Корпорация «ГРИНН»

наименование организации-работодателя

подпись


Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица



Заместитель директора по УПР:  В.В. Минаев

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общеобразовательного учебного цикла

ОП.06 Охрана труда

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сфера услуг.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих): дисциплина ОП.06 Охрана труда в общественном питании входит в общеобразовательный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины— требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травм безопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 38 часов, в том числе:

самостоятельная работа 4 часа;

во взаимодействии с преподавателем 34 часа;

в том числе в форме практической подготовки 20 часов;

теоретического обучения 24 часа;

лабораторных и практических занятий 8 часов;

промежуточная аттестация 2 часа.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

обще профессиональной дисциплины

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

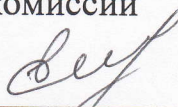
Составитель программы: Ростовская Г.И. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 09 от « 26 » 04 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.
Фамилия И.О.,


подпись

СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»

наименование организации-работодателя



подпись

Минайлов В.В.
Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



В.В. Минайлов

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сфера услуг.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих): дисциплина ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности входит в общепрофессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины— требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

Общие умения

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

Диалогическая речь

- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
- осуществлять запрос и обобщение информации;
- обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии,

замечания, выражение отношения); завершать общение;

Монологическая речь

- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
- кратко передавать содержание полученной информации;
- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков;

- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Аудирование

понимать:

- основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;
- высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
- отделять главную информацию от второстепенной;
- выявлять наиболее значимые факты;
- определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

Чтение

- извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;
- бесличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;

- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.

артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля, имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.

Наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.

Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little. глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect;

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 38 часов, в том числе:

самостоятельная работа 4 часа;

во взаимодействии с преподавателем 34 часа;

в том числе в форме практической подготовки 20 часов;

лабораторных и практических занятий 32 часов;

промежуточная аттестация 2 часа.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
обще профессиональной дисциплины
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

Составитель программы: Скобельцин Е.Л. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

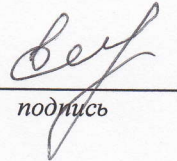
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 09 от «29» 01 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,


подпись

СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»

наименование организации-работодателя



подпись

Минайлов В.В.
Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УТР:



В.В. Минайлов

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины **ОП.08 Безопасность жизнедеятельности**

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сфера услуг.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих): дисциплина ОП.08 Безопасность жизнедеятельности входит в общепрофессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины— требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- 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 в быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и в экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- 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;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 40 часов, в том числе:

самостоятельная работа 4 часа;

во взаимодействии с преподавателем 36 часа;

в том числе в форме практической подготовки 22 часов;

теоретического обучения 25 часа;

лабораторных и практических занятий 10 часов;

промежуточная аттестация 1 час.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
обще профессиональной дисциплины
ОП.09 Физическая культура
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

Составитель программы: Жидких М.С.- преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

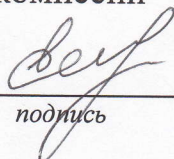
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 09 от « 26 » 04 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,


подпись

СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»

наименование организации-работодателя

подпись

В.В. Минайлов
Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица



Заместитель директора по УПР:



В.В. Минайлов

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общепрофессионального учебного цикла

ОП.09. Физическая культура

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сфера услуг.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих): дисциплина ОП.09. Физическая культура входит в общепрофессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины— требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерных, для данной профессии.
- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья по данной профессии;
- средства профилактики перенапряжения

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 40 часов, в том числе: во взаимодействии с преподавателем 40 часов; в том числе в форме практической подготовки 24 часа; лабораторных и практических занятий 40 часов.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
обще профессиональной дисциплины
ОП.10 Контроль качества продуктов
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

Составитель программы: **Меньшикова О.Г.**- преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

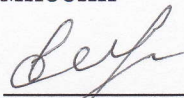
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 09 от «18» 09 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,


подпись

СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»

наименование организации-работодателя



подпись

Иеринкова Е.В.
Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



В.В. Минайлов

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общепрофессионального учебного цикла

ОП.10. Контроль качества продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сфера услуг.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих): дисциплина ОП.10. Контроль качества продуктов входит в общепрофессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины— требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;
- работать с нормативно-правовой базой;
- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;
- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;
- применять рациональные методы контроля и оценки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, оказания услуг;
- применять правовые нормы, регулирующие защиту прав потребителей, предприятия, трудового коллектива

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;

- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;
- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.
- требования к качеству услуг и обслуживающему персоналу;
- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины возникновения, меры предупреждения;
- особенности контроля качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;
- правовую базу стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия;
- особенности сертификации услуг общественного питания.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часа, в том числе:

самостоятельная работа 6 часов;

во взаимодействии с преподавателем 56 часов;

в том числе в форме практической подготовки 34 часа;

теоретического обучения 34 часа;

лабораторных и практических занятий 18 часов;

консультации 2 часа;

промежуточная аттестация 2 часа.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
обще профессиональной дисциплины
ОП.11 Планирование профессиональной карьеры
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

Составитель программы: Никитова Е.В.- преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

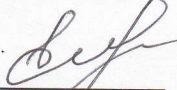
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 09 от «29» 04 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,

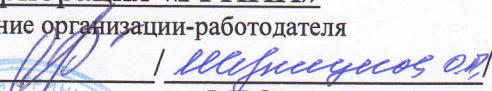

подпись

СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»

наименование организации-работодателя

подпись


Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица



Заместитель директора по УПР:



В.В. Минаев

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общепрофессионального учебного цикла

ОП.11 Планирование профессиональной карьеры

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сфера услуг.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих): дисциплина ОП.11 Планирование профессиональной карьеры входит в общепрофессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- оформлять документацию, необходимую для приема на работу;
- разрабатывать план поиска работы;
- определять свои жизненные цели и свою профессиональную карьеру;
- беседовать с работодателем;
- использовать полезную информацию (о предприятии) при собеседовании;
- составлять резюме и портфолио;
- использовать полезную информацию в адаптационный период трудовой деятельности

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- базовые принципы исследования рынка труда;
- методы поиска работы,
- формы и правила прохождения собеседования с работодателем,
- формы и правила написания персонального резюме,
- документы (оригиналы и копии), которые необходимо подготовить для собеседования, для приема на работу;
- правила и приемы создания позитивного имиджа;
- понятие, виды, этапы карьеры;

- инструменты планирования и развития карьеры;
- способы поиска работы;
- конструктивные стили поведения при поиске работы;
- основные правила составления резюме и портфолио;
- ситуацию на рынке труда и возможности развития карьеры в выбранной сфере деятельности.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 42 часа, в том числе:

самостоятельная работа 4 часа;

во взаимодействии с преподавателем 38 часов;

в том числе в форме практической подготовки 22 часа;

теоретического обучения 22 часа;

лабораторных и практических занятий 14 часов;

промежуточная аттестация 2 часа.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
обще профессиональной дисциплины
ОП.12 Основы финансовой грамотности и
предпринимательства
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

Составитель программы: Мишина О.С.- преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

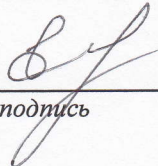
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения «Технологий и сервиса в общественном питании»

Протокол заседания № 09 от «28» 09 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,



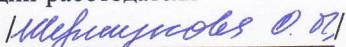
подпись

СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»


наименование организации-работодателя

подпись



Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица



Заместитель директора по УПР:  В.В. Минаев

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общепрофессионального учебного цикла

ОП.12 Основы финансовой грамотности и предпринимательства

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сфера услуг.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих): дисциплина ОП.12 Основы финансовой грамотности и предпринимательства входит в общепрофессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

актуализация дополнительного экономического образования студентов с приоритетом практической, прикладной направленности образовательного процесса;

- повышение социальной адаптации и профессиональной ориентации студентов;
- развитие финансово-экономического образа мышления;
- способности к личному самоопределению и самореализации;
- воспитание ответственности за экономические и финансовые решения;
- уважения к труду и предпринимательской деятельности;
- формирование опыта рационального экономического поведения;
- освоение знаний по финансовой грамотности для будущей работы в качестве специалиста и эффективной самореализации в экономической сфере.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- формулировать представление о финансах, финансовой системе РФ;
- проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем;
- принимать грамотные и обоснованные финансовые решения, что в конечном итоге поможет им добиться финансовой самостоятельности и успешности в бизнесе;
- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;

- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;
- оформлять бизнес-план;
- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
- организовывать работу коллектива и команды;
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
- использовать современное программное обеспечение;
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
- выстраивать траектории профессионального и личностного развития;
- понимать тексты на базовые профессиональные темы;
- принимать самостоятельные решения по вопросам совершенствования организации работы;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения
- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- психологию коллектива и личности;
- основы проектной деятельности;
- порядок применения современных средств информатизации в профессиональной деятельности;
- основы предпринимательской деятельности;
- основы финансовой грамотности;
- правила разработки бизнес-планов;
- порядок выстраивания презентации;
- кредитные банковские продукты;
- содержание актуальной нормативно-правовой документации;
- современной научной и профессиональной терминологии в сфере предпринимательства;
- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
- особенности произношения терминологии;
- системы управления трудовыми ресурсами в организации;
- правила чтения текстов профессиональной направленности.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:
самостоятельная работа 4 часа;
во взаимодействии с преподавателем 68 часов;
в том числе в форме практической подготовки 40 часов;
теоретического обучения 46 часов;
лабораторных и практических занятий 18 часов;
консультации 2 часа;
промежуточная аттестация 2 часа.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

обще профессиональной дисциплины

ОП.13 Информационные технологии в профессиональной

деятельности

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

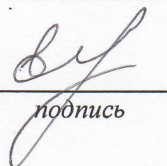
Составитель программы: Сечкарев Д.Ю. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 09 от «29» 04 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.
Фамилия И.О.,


подпись

СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»

наименование организации-работодателя

подпись

Сергей Сергеевич О.И.

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица



Заместитель директора по УТР:



В.В. Минаев

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.13 Информационные технологии в профессиональной
деятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сфера услуг .

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих): дисциплина ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности входит в общепрофессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- вести электронную переписку (WS);
- составлять простые списки в программе «Excel» на основе шаблонов (WS);
- преобразовывать рецепты с помощью компьютера (WS);
- составлять перечни с помощью компьютера (WS);
- составить и администрировать файл с рецептами;
- писать меню (WS).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- разновидности почтовых сервисов и их характеристики;
- возможности почтового ящика;
- назначение и возможности табличного процессора MicrosoftExcel;

- назначение и возможности текстового процессора MicrosoftWord;
- назначение и возможности программы подготовки презентаций MicrosoftPowerPoint;
- перечень прикладных программ для ведения книги кулинарных рецептов;
- перечень прикладных программ для планирования меню.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, в том числе:

самостоятельная работа 6 часов;

во взаимодействии с преподавателем 72 часа;

в том числе в форме практической подготовки 44 часа;

теоретического обучения 30 часов;

лабораторных и практических занятий 40 часов;

промежуточная аттестация 2 часа.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
обще профессиональной дисциплины
ОП.14 Дизайн, рисование и лепка в профессии
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

Составитель программы: Пыжова Т.Н. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

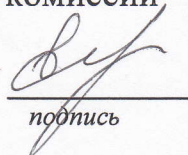
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 02 от «16» 04 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,


подпись

СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»

наименование организации-работодателя

подпись

Искренних О.И.
Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица



Заместитель директора по УПР:



В.В. Минайлов

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общепрофессионального учебного цикла

ОП.14 Дизайн, рисование и лепка в профессии

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сфера услуг.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих): дисциплина ОП.14.Дизайн, рисование и лепка в профессии входит в общепрофессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины— требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- организовать рабочее место в соответствии с видом изобразительной деятельности;
- выражать свое личное понимание значимости искусства в кондитерской промышленности;
- проявлять наблюдательность, фантазию при изготовлении эскизов тортов и пирожных;
- осознанно воспринимать понятия единства и равновесия в расположении частей, грамотное сочетание цвета, колорит и ритм настроения работы;
- развивать психомоторные качества личности, особенно мелкой моторики мышц;
- изготавливать мелкие элементы для оформления, используя тесто и мастику;
- пользоваться необходимым техническими приемами и инвентарем для лепки;
- развивать художественный и эстетический вкус, абстрактное, пространственное мышление, творческое воображение;
- создавать трафареты для тортов, передавая четкий единый рисунок, сохраняя задуманную тему;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- теоретические основы изобразительной грамоты;
- законы композиции, технику рисунка и последовательность их выполнения;
- понятия и основные законы перспективы передачи в изображении тоновых и цветовых отношений;
- особенности составления орнаментов, используя методы декоративно – прикладного искусства;
- основы направления художественного оформления кондитерских изделий;
- последовательность выполнения элементов при оформлении тортов и пирожных;
- цветовой спектр сочетания тонов, для создания колорита изделия.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 94 часа, в том числе:

самостоятельная работа 6 часов;

во взаимодействии с преподавателем 88 часов;

в том числе в форме практической подготовки 52 часа;

теоретического обучения 42 часа;

лабораторных и практических занятий 42 часа;

консультации 2 часа;

промежуточная аттестация 2 часа.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

общепрофессиональной дисциплины

ОП.15 Психология и этика профессиональной деятельности

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

Составитель программы: Ефремова Н.Г. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 09 от «26» 04 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.
Фамилия И.О.,

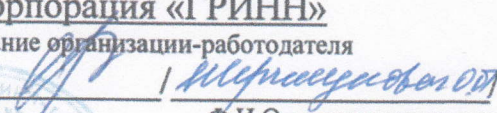

подпись

СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»

наименование организации-работодателя

подпись


Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица



Заместитель директора по УПР:



В.В. Минаев

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общепрофессионального учебного цикла

ОП.15 Психология и этика в профессиональной деятельности

2. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сфера услуг.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих): дисциплина ОП.15 Психология и этика в профессиональной деятельности входит в общепрофессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины— требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- использовать знания психологии и этики в профессиональной деятельности;
- предотвращать и регулировать конфликтные ситуации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- психологически грамотно строить беседу;
- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;
- соблюдать этические нормы поведения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- психологические свойства личности, их роль в деятельности;
- психологию труда и профессиональной деятельности;
- психологию коллектива и руководства;
- психологию коллектива и руководства, причины возникновения и способы разрешения конфликтных ситуаций;;
- особенности профессиональной этики;
- основные нормы и правила современного этикета;

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов, в том числе:
самостоятельная работа 6 часов;
во взаимодействии с преподавателем 62 часа;
в том числе в форме практической подготовки 38 часов;
теоретического обучения 32 часа;
лабораторных и практических занятий 28 часов;
промежуточная аттестация 2 часа.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

общепрофессиональной дисциплины

**ОП.16 Организация приготовления сложных блюд в
соответствии со стандартами «Ворлдскиллс»**

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

Составитель программы: Воробьева Н.Ю. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС

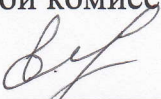
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 09 от « 25 » 04 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,


подпись

СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»

наименование организации-работодателя

подпись

Минайлов В.В.
Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица



Заместитель директора по УПР:



В.В. Минайлов

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
общепрофессионального учебного цикла
ОП.16 Организация приготовления сложных блюд в соответствии
со стандартами «Ворлдскиллс»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.16 Организация приготовления сложных блюд в соответствии со стандартами «Ворлдскиллс» является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сфера услуг.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.16 Организация приготовления сложных блюд в соответствии со стандартами «Ворлдскиллс» является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена/программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело», профессиональным стандартом «Повар» (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 610н.)

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих): дисциплина ОП.16 Организация приготовления сложных блюд в соответствии со стандартами «Ворлдскиллс» входит в общепрофессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины— требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- соблюдать стандарты качества производства, обладая стрессоустойчивостью;
- планировать работу в течение дня для себя и других работников производства;
- координировать действия при решении задач;
- расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;
- оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;
- эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства;

- рассчитывать время и трудовые ресурсы;
- выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;
- соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
- использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;
- использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;
- оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;
- вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;
- вносить предложения по усовершенствованию методов работы;
- создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;
- демонстрировать понимание свойств ингредиентов при создании авторских блюд;
- рационально использовать продукты и расходные материалы;
- объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;
- самостоятельно определять цели и достигать их;
- демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие;
- обладать навыками коммуникации и работы с клиентами подготовить ингредиенты;
- применять различные методы тепловой обработки;
- предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;
- определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;
- понимать и использовать маркировку ингредиентов;
- применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;
- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;
- выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;
- подбирать продукты для фирменных блюд;
- составлять меню для различных событий и ситуаций;
- составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя;
- составлять меню для различных мероприятий с учетом пожеланий гостя;

- приобретать и хранить пищевые продукты, составлять сметы, вести учет.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- все нормативные документы индустрии;
- схему организации и структуру гостинично- ресторанного бизнеса;
- важность эффективной командной работы;
- принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
- роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности;
- принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;
- принципы разработки сбалансированного меню;
- различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом;
- характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;
- способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;
- важность меню как средства информации и инструмента продаж;
- законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;
- законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;
- основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
- причины порчи пищи;
- показатели качества и безопасности пищевых продуктов свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;
- сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;
- кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания, пищевую ценность ингредиентов;
- технологию подготовки и обработки ингредиентов.

4.Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 138 часов, в том числе:

самостоятельная работа 6 часов;

во взаимодействии с преподавателем 132 часа;

в том числе в форме практической подготовки 80 часов;

теоретического обучения 62 часа;
лабораторных и практических занятий 66 часов;
консультации 2 часа;
промежуточная аттестация 2 часа.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации

полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий

разнообразного ассортимента

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

Составитель программы: Романова Ю.А. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

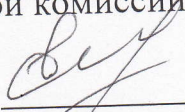
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 09 от « 20 » 04 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,


подпись

СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»

наименование организации-работодателя



Минайлов В.В.
Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



В.В. Минайлов

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, с учетом требований профессиональных стандартов «Повар», в части освоения основного вида деятельности (ВД): **приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** соответствующих общим и профессиональным компетенций (ПК):

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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в

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

2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> - 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:	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>знать:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиями срокам хранения обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;

Содержание модуля:

МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов;

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

УП.01. Учебная практика;

ПП.01. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 366 часов, в том числе:

самостоятельная работа 6 часов;

во взаимодействии с преподавателем 360 часов;

в том числе в форме практической подготовки 352 часа;

теоретического обучения 90 часов;

лабораторных и практических занятий 66 часов;

учебной практики 108 часов;

производственной практики 72 часа;

промежуточная аттестация 22 часа.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики

профессионального модуля

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации

полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий

разнообразного ассортимента

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

Составитель программы: Денисова А.С. - мастер производственного обучения ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 09 от «29» 09 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.
Фамилия И.О.,


подпись

СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»

наименование организации-работодателя



Исраилов О.И.

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:  В.В. Минайлов

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной практики
профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, с учетом требований профессионального стандарта «Повар» в части освоения основного вида деятельности (ВД): приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

2. Цели и задачи учебной практики:

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> - 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, нерыбноговодного 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:	<ul style="list-style-type: none"> - 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,

	<p>измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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:	<ul style="list-style-type: none"> - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиями срокам хранения обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	366
МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	48
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;	130
УП.01	Учебная практика	108
ПП.01	Производственная практика	72

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,

кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование профессиональных компетенций
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

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

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики
профессионального модуля
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
разнообразного ассортимента
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

Разработчик программы: Александрова А.П. – мастер производственного обучения ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 09 от «29» 09 2024 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.
Фамилия И.О.,



подпись

СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»
наименование организации-работодателя



подпись


Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



В.В. Минаев

АННОТАЦИЯ

рабочей программы производственной практики
профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, с учетом требований профессионального стандарта «Повар» в части освоения основного вида деятельности (ВД): приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

2. Цели и задачи производственной практики:

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> - 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, нерыбноговодного 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:	<ul style="list-style-type: none"> - 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

	<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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:	<ul style="list-style-type: none"> - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиями срокам хранения обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	360
МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	48
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;	120
УП.01	Учебная практика	108
ПП.01	Производственная практика	72

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование профессиональных компетенций
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

Код ОК	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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК. 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

ассортимента

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

Составитель программы: Григорян А.Б. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

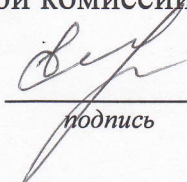
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 09 от «09» 04 2024 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.


Фамилия И.О.,


подпись

СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»

наименование организации-работодателя

 / Миронов О.М.

подпись

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица



Заместитель директора по УПР:



В.В. Минаев

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, с учетом требований профессионального стандарта «Повар» в части освоения основного вида деятельности (ВД): **приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК	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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК. 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Код ПК	Наименование профессиональных компетенций
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.

2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь	- подготовке, уборке рабочего места, выборе,
--------------	--

<p>практический опыт в</p>	<p>подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями
<p>уметь:</p>	<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 др. 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; <ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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); - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил 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, 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
---------------	---

Содержание модуля:

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

УП.02. Учебная практика;

ПП.02. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 622 часов, в том числе:

самостоятельная работа 8 часов;

во взаимодействии с преподавателем 614 часов;

в том числе в форме практической подготовки 606 часов;

теоретического обучения 122 часа;

лабораторных и практических занятий 72 часа;

учебной практики 144 часа;

производственной практики 252 часа;

промежуточная аттестация 22 часа.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики

профессионального модуля

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

ассортимента

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

Составитель программы: Майданюк Т.В. - мастер производственного обучения ОБПОУ «КГТТС»

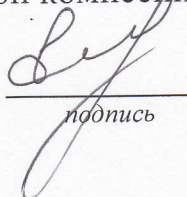
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 09 от «29» 04 _____ 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,


подпись

СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»

наименование организации-работодателя

подпись

Иванов И.И.
Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица



Заместитель директора по УПР:



В.В. Минаев

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной практики
профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, с учетом требований профессионального стандарта «Повар» в части освоения основного вида деятельности (ВД): приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

2. Цели и задачи учебной практики:

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт в	<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, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями
уметь:	<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 др. расходных материалов, обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и

	<p>регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знать:	<ul style="list-style-type: none"> - Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, 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 на освоение программы учебной практики:

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	622
МДК.02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и	70

	презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	148
УП.02	Учебная практика	142
ПП.02	Производственная практика	250

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование профессиональных компетенций
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

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

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики
профессионального модуля

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

Составитель программы: Майданюк С.А.- мастер производственного обучения ОБПОУ «КГТТС»

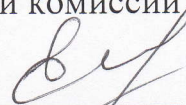
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 03 от «29» 04 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии,

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,


подпись

СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»

наименование организации-работодателя


Исерисаднова О.О.

подпись

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица



Заместитель директора по УПР:

 В.В. Минайлов

АННОТАЦИЯ

рабочей программы производственной практики
профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, с учетом требований профессионального стандарта «Повар» в части освоения основного вида деятельности (ВД): приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

2. Цели и задачи производственной практики:

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

<p>иметь практический опыт в</p>	<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, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями
<p>уметь:</p>	<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 др. расходных материалов, обеспечивать их

	<p>хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать:	<ul style="list-style-type: none"> - Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, 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 на освоение программы производственной практики:

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	622
--------------	--	------------

	закусок разнообразного ассортимента	
МДК.02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	70
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	148
УП.02	Учебная практика	142
ПП.02	Производственная практика	250

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование профессиональных компетенций
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

Код ОК	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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК. 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



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

Курск, 2021

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

Разработчик программы: Романова Ю. А. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»


Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании»

Протокол заседания № 09 от «29» 04 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,


подпись

СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»


наименование организации-работодателя



подпись

Сергей Сергеевич

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:  В.В. Минаев

АННОТАЦИЯ

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

1.Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, с учетом требований профессионального стандарта «Повар» в части освоения основного вида деятельности (ВД): **приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК	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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК. 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках

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

Код ПК	Наименование профессиональных компетенций
ПК 3.1.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.2.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический 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 салатов, холодных блюд,
---------------------------------	--

	<p>кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями.
уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	<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, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации

	салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
--	--

Содержание модуля:

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

УП.03. Учебная практика;

ПП.03. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 416 часов, в том числе:

самостоятельная работа 8 часов;

во взаимодействии с преподавателем 608 часов;

в том числе в форме практической подготовки 400 часов;

теоретического обучения 122 часа;

лабораторных и практических занятий 88 часа;

учебной практики 72 часов;

производственной практики 108 часов;

консультации 6 часов;

промежуточная аттестация 16 часов.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики

профессионального модуля

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации

холодных блюд, кулинарных изделий,

закусок разнообразного ассортимента

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

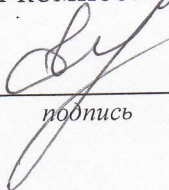
Разработчик программы: Давыденко Е.В. - мастер производственного обучения ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 09 от «29» 04 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.
Фамилия И.О.,


подпись

СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»

наименование организации-работодателя

Минайлов В.В. / Минайлов В.В.

подпись

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица



Заместитель директора по УПР:



В.В. Минайлов

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной практики
профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, с учетом требований профессионального стандарта «Повар» в части освоения основного вида деятельности (ВД): приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

2. Цели и задачи учебной практики:

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен:

иметь практический 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, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями.
уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы

	приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	<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, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	416
МДК.03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	52
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	176
УП.03	Учебная практика	72
ПП.03	Производственная практика	108

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление,

оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование профессиональных компетенций
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

Код ОК	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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК. 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики
профессионального модуля
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий,
закусок разнообразного ассортимента
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

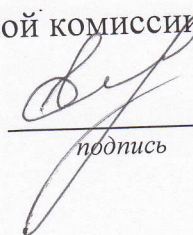
Разработчик программы: Кремезная Е. А. - мастер производственного обучения ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 01 от « 19 » 04 2017 г.

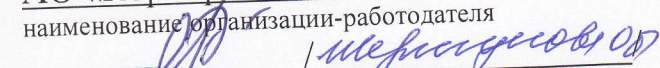
Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.
Фамилия И.О.,


подпись

СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»
наименование организации-работодателя


подпись

Шереметев, О.В.
Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица



Заместитель директора по УТР:



В.В. Минаев

АННОТАЦИЯ

рабочей программы производственной практики
профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, с учетом требований профессионального стандарта «Повар» в части освоения основного вида деятельности (ВД): приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

2. Цели и задачи производственной практики:

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

иметь практический 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 салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями.
уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	<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, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	416
МДК.03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	52
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	176
УП.03	Учебная практика	72
ПП.03	Производственная практика	108

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование профессиональных компетенций
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

Код ОК	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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК. 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



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

Курск, 2021

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

Составитель программы: Тубольцева Г.И. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

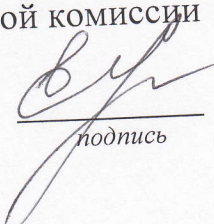
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 09 от «29» 04 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,


подпись

СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»

наименование организации-работодателя



И.И. Сергеев

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



В.В. Минаев

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

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

1.Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, с учетом требований профессионального стандарта «Повар» в части освоения основного вида деятельности (ВД): **приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

Общие компетенции

Код ОК	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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК. 10.	Пользоваться профессиональной документацией на

	государственном и иностранных языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Код ПК	Наименование профессиональных компетенций
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих 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.

2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного
---------------------------------	--

	<p>ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями
уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	<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, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

Содержание модуля:

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков;

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

УП.04. Учебная практика;

ПП.04. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 490 часов, в том числе:

самостоятельная работа 12 часов;

во взаимодействии с преподавателем 478 часов;

в том числе в форме практической подготовки 470 часов;

теоретического обучения 160 часов;

лабораторных и практических занятий 114 часов;

учебной практики 108 часов;

производственной практики 72 часа;

консультации 6 часов;

промежуточная аттестация 22 часа.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики

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

Курск, 2021

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

Составитель программы: Потапова Л.И. - мастер производственного обучения ОБПОУ «КГТТС»

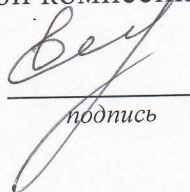
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 09 от «23» 09 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,

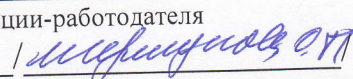

подпись

СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»

наименование организации-работодателя

подпись


Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица



Заместитель директора по УПР:



В.В. Минаев

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной практики
профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, с учетом требований профессионального стандарта «Повар» в части освоения основного вида деятельности (ВД): приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

2. Цели и задачи учебной практики:

В результате прохождения учебной практики 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, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями
уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	<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, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

ПМ.04	Организация питания в организациях общественного питания	490
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков;	72
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	230
УП.04	Учебная практика	108
ПП.04	Производственная практика	72

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности:

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование профессиональных компетенций
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

Код ОК	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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК. 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики
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

Курск, 2021

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

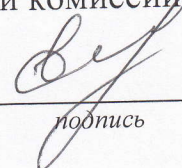
Составитель программы: Катыхина Д.В. – мастер производственного обучения ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 09 от «20» 04 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.
Фамилия И.О.,


подпись

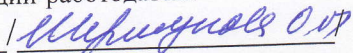
СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»

наименование организации-работодателя



подпись



Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



В.В. Минаев

АННОТАЦИЯ

рабочей программы производственной практики
профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, с учетом требований профессионального стандарта «Повар» в части освоения основного вида деятельности (ВД): приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

2. Цели и задачи производственной практики:

В результате прохождения производственной практики 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, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями
уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости

	<p>продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	<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, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	490
МДК.04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков;	72
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	230
УП.04	Учебная практика	108
ПП.04	Производственная практика	72

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование профессиональных компетенций
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

Код ОК	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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК. 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

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

разнообразного ассортимента

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

Составитель программы: Фролова Г.Г. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 09 от «28» 04 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,


подпись

СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»

наименование организации-работодателя


подпись

Шереметев О.М.
Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица



Заместитель директора по УТР:



В.В. Минаев

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, с учетом требований профессионального стандарта «Повар», профессионального стандарта «Кондитер», профессионального стандарта «Пекарь», в части освоения основного вида деятельности (ВД): **приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

Общие компетенции

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

Код ПК	Наименование профессиональных компетенций
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

2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт в:	<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,
-----------------------------------	---

	<p>мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями
уметь:	<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
знать:	<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

Содержание модуля:

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

МДК.05.03 Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия зарубежной кухни

УП.05. Учебная практика;

ПП.05. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 874 часа, в том числе:

самостоятельная работа 18 часов;

во взаимодействии с преподавателем 856 часов;

в том числе в форме практической подготовки 470 часов;

теоретического обучения 290 часов;

лабораторных и практических занятий 168 часов;

учебной практики 144 часа;

производственной практики 216 часов;

консультации 14 часов;

промежуточная аттестация 28 часов.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики

профессионального модуля

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

разнообразного ассортимента

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

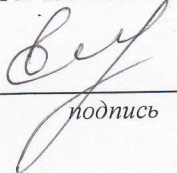
Составитель программы: Савенкова А.В. – мастер производственного обучения ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения «Технологий и сервиса в общественном питании»

Протокол заседания № 09 от «28» 04 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

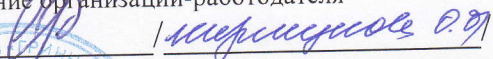
Якушева Е.А.
Фамилия И.О.,


подпись


СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»

наименование организации-работодателя


подпись / Мерсисова О.В.
Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица



Заместитель директора по УПР:  В.В. Минаев

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной практики
профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, с учетом требований профессионального стандарта «Повар», профессионального стандарта «Кондитер», профессионального стандарта «Пекарь», в части освоения основного вида деятельности (ВД): приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

2. Цели и задачи учебной практики:

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт в:	<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
уметь:	<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

	<p>регламентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
знать:	<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 на освоение программы учебной практики:

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	874
МДК.05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	72
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	310
МДК.05.03.	Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия	124

	зарубежной кухни	
УП.05	Учебная практика	144
ПП.05	Производственная практика	216

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование профессиональных компетенций
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

Код ОК	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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК. 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики
профессионального модуля
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
разнообразного ассортимента
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

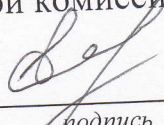
Составитель программы: Домарева А.Н. – мастер производственного обучения ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 08 от «25» 04 2021 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.
Фамилия И.О.,


подпись

СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»
наименование организации-работодателя



Меркулов О.И.
Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



В.В. Минайлов

АННОТАЦИЯ

рабочей программы производственной практики
профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, с учетом требований профессионального стандарта «Повар», профессионального стандарта «Кондитер», профессионального стандарта «Пекарь», в части освоения основного вида деятельности (ВД): приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

2. Цели и задачи производственной практики:

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт в:	<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
уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,

	<p>весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
знать:	<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 на освоение программы производственной практики:

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	874
МДК.05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	72
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	310

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
МДК.05.03.	Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия зарубежной кухни	124
УП.05	Учебная практика	144
ПП.05	Производственная практика	216

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование профессиональных компетенций
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

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