**паспорт Рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОй дисциплины**

**Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

**1.1. Область применения рабочей программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с запросами регионального рынка труда по профессии 16675 Повар.

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные группы микроорганизмов;

- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

- правила личной гигиены работников пищевых производств;

- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов;

самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

# **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

**1.1. Область применения программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с запросами регионального рынка труда по профессии 16675 Повар.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:**

 Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» относится к общепрофессиональному циклу.

**1.3. 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);

- 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.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

общей учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 75 часов;

самостоятельной работы обучающегося 15 часов.

**паспорт Рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОй дисциплины**

**Техническое оснащение и организация рабочего места**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **16675 Повар** для лиц, не имеющих основного общего и (или) среднего общего образования, с ограниченными возможностями здоровья

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» относится к общепрофессиональному циклу.

**1.3. 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

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»**

**1.1 Область применения программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 16675 Повар, для лиц, не имеющих основного общего и (или) среднего общего образования, с ограниченными возможностями здоровья

**1.2 Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3 Цель и планируемые результаты освоения 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.

**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.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

общей учебной нагрузки обучающегося 88 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

# **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»**

**1.1. Область применения программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с запросами регионального рынка труда по профессии 16675 Повар.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:** общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,

-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;

- составлять товарный отчет за день;

- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;

- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;

- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;

- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;

- принимать оплату наличными деньгами;

- принимать и оформлять безналичные платежи;

- составлять отчеты по платежам.

В результате освоения учебной 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.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

общей учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 45 часов;

самостоятельной работы обучающегося 9 часов.

# **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

**1.1. Область применения программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с запросами регионального рынка труда по профессии 16675 Повар.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:**

 Учебная дисциплина «Организация обслуживания» относится к общепрофессиональному циклу.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

 **уметь:**

* организовывать обслуживание и оказывать услуги с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.

**знать:**

* основные понятия в области организации обслуживания;
* классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;
* методы, формы, средства обслуживания;
* виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;
* правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;
* характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;
* общие правила сервировки и оформления столов;
* особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
* порядок предоставления различных услуг;
* организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях;
* требования к обслуживающему персоналу.

**1.2 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

**паспорт Рабочей ПРОГРАММЫ учебноЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессионального стандарта 16675 Повар и в соответствии с запросами регионального рынка труда

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. 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 быту;

использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;

ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;

применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;

владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

оказывать первую 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 быту, принципы снижения вероятности их реализации;

основы военной службы и обороны государства;

задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

способы защиты населения от оружия массового поражения;

меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

организацию и порядок призыва граждан на 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;

область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

 **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 1**08** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **88** часов;

самостоятельной работы обучающегося **20** часа.

**паспорт Рабочей ПРОГРАММЫ учебноЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

 **ОХРАНА ТРУДА**

**1.1 Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Охрана труда» входит в вариативную часть основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по СПО с целью более успешной адаптации обучающихся, инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательном учреждении.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной**

**профессиональной образовательной программы:**

Программа «Охрана труда» входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты;

- оценивать состояние безопасности труда на производственном объекте;

- применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях;

- соблюдать правила производственной санитарии, пожарной безопасности и электробезопансности.

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

- законодательство в области охраны труда;

- права и обязанности работников в области охраны труда;

- нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности;

- возможные опасные и вредные факторы и средства защиты;

- категорирование производств по взрыво- и пожароопасности, меры предупреждения пожаров и взрывов, основные причины возникновения пожаров и взрывов;

- общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях;

- предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты, порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;

- виды и правила проведения инструктажей по охране труда;

- правила безопасной эксплуатации производственного оборудования.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 82 часа;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

**паспорт Рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОСНОВЫ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОГО ТРУДА**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с запросами регионального рынка труда по профессии 16675 Повар.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина** входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;

- работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;

- выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументированно отстаивать собственную позицию;

- представлять результаты своего интеллектуального труда;

- ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;

- рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом ограничений здоровья;

- применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы;

- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- особенности интеллектуального труда студента на различных видах аудиторных занятий;

- основы методики самостоятельной работы;

- принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией;

- различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;

- способы самоорганизации учебной деятельности;

- рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.п.).

 **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 56часов, в том числе:

 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **46** часов;

 самостоятельной работы обучающегося **10** часов.

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**КОММУНИКАТИВНЫЙ ПРАКТИКУМ**

# Область применения рабочей программы

 Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с запросами регионального рынка труда по профессии 16675 Повар.

* + 1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

# уметь:

* толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;
* выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;
* находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и в не её;
* ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом;
* эффективно взаимодействовать в команде;
* ставить задачи профессионального и личностного развития.

# знать:

* теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;
* методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению;
* приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;
* способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;
* правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.

**паспорт ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с запросами регионального рынка труда по профессии 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих 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, 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, птицы, дичи. |

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке поваров при наличии среднего общего образования, а также при проведении повышения квалификации или переподготовке специалистов на базе среднего полного общего образования.

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

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

**иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места;

- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;

- приготовлении, порционировании (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

- ведении расчетов с потребителями.

**уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 428 часов, в том числе:

освоение междисциплинарных курсов – 188 часов;

учебная практика – 120 часов;

производственная практика – 120 часов.

**паспорт ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с запросами регионального рынка труда по профессии 16675 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке кондитеров при наличии среднего общего образования, а также при проведении повышения квалификации или переподготовке специалистов на базе среднего полного общего образования.

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

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

**иметь практический опыт:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведении расчетов с потребителями.

**уметь:**

- 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 упаковать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам 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 профессионального модуля:**

всего 360 часов, в том числе:

освоение междисциплинарных курсов – 180 часов;

учебная практика 90 часов;

производственной практики 90 часов.

**паспорт Рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОй дисциплины**

Физическая культура

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии со стандартом профессии **16675 Повар** для лиц, не имеющих основного общего и (или) среднего общего образования, с ограниченными возможностями здоровья

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл.

**1.3. 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.

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

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

 - основы здорового образа жизни.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 142 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 112 часов;

самостоятельной работы обучающегося 30 часов.