

Аннотации рабочих программ учебных дисциплин адаптационного и профессионального циклов, профессиональных модулей

О.00 Адаптационный цикл

АУД.01 «Основы социально-правовых знаний»

1.1. Область применения программы.

Программа адаптационной учебной дисциплины «АУД.01 Основы социально-правовых знаний» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место учебной дисциплины «АУД.01 Основы социально-правовых знаний» в структуре АОППО:

Учебная дисциплина «АУД.01 Основы социально-правовых знаний» относится к адаптационному циклу.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины «АУД.01 Основы социально-правовых знаний»:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- составлять необходимые заявления, обращения;
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- механизмы социальной адаптации;
- основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;
- основы гражданского и семейного законодательства;
- основные положения Конституции Российской Федерации;
- основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
- основные правовые гарантии инвалидов в области социальной защиты и образования;
- функции органов труда и занятости населения.

Количество часов на освоение программы «АУД.01 основы социально-правовых знаний»: 80 часов, из них обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 80 часов, из них практических занятий - 60 часов.

Промежуточная аттестация в форме:, дифференцированный зачет (2 семестр).

Наименование разделов и тем (укрупненных).

Раздел 1. Социальные отношения. Социальная адаптация

Тема 1.1. Социальные общности и группы.

Тема 1.2. Основы социальной адаптации.

Тема 1.3. Взаимодействие с окружающими людьми.

Раздел 2. Международные документы о правах человека

Тема 2.1. Механизмы защиты прав человека.

Раздел 3. Основы Российского законодательства

Тема 3.1. Конституционное право.

Тема 3.2. Основы гражданского законодательства.

Тема 3.3. Основы семейного права.

Тема 3.4. Основы трудового права.

Тема 3.5. Основы административного и уголовного права.

АУД.02 «Коммуникативный практикум»

1.1. Область применения программы.

Программа адаптационной учебной дисциплины «АУД.02 Коммуникативный практикум» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место учебной дисциплины «АУД.02 Коммуникативный практикум» в структуре АОППО:

Учебная дисциплина «АУД.02 Коммуникативный практикум» относится к адаптационному циклу.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины «АУД.02 Коммуникативный практикум»:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные психологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;

- выбирать такой стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;

- находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее;

- ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом;

- эффективно взаимодействовать в команде;
- взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт;
- ставить задачи профессионального и личностного развития.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;
- методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании 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.

Количество часов на освоение программы «АУД.02 Коммуникативный практикум»: 80 часов, из них обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 80 часов, из них практических занятий - 60 часов.

Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет (4 семестр).

Наименование разделов.

Раздел 1. Общение.

Раздел 2. Коммуникативная культура.

Раздел 3. Этическая культура.

АУД.03 «Математика в профессии»

1.1. Область применения программы.

Программа адаптационной учебной дисциплины «АУД.03 Математика в профессии» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место учебной дисциплины «АУД.03 Математика в профессии» в структуре АОППО:

Учебная дисциплина «АУД.03 Математика в профессии» относится к адаптационному циклу.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины «АУД.03 Математика в профессии»:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять устные арифметические действия с числами в пределах 100, легкие случаи в пределах 1 000 000;
- выполнять письменные арифметические Действия с натуральными числами и десятичными дробями;

- складывать, вычитать умножать, и делить на однозначное и двузначное число, числа, полученные при измерении одной, двумя единицами измерения стоимости, длины, массы, выраженными в десятичных дробях;
- находить дробь (обыкновенную, десятичную), проценты от числа, число по его доле или проценту;
- решать все простые задачи в соответствии с данной программой, составные задачи в 2, 3,4 арифметических действия;
- вычислять площадь прямоугольника, объем прямоугольного параллелепипеда;
- различать геометрические фигуры и тела;
- строить с помощью линейки, чертежного угольника, циркуля, транспортира линии, углы, многоугольника, окружности в разном положении на плоскости, в том числе симметричные относительно оси, центра симметрии; развертки куба, прямоугольного параллелепипеда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- названия, обозначения соотношения крупных и мелких единиц измерения стоимости, длины, массы, времени, площади, объема;
- натуральный ряд чисел от 1 до 1 000 000;
- геометрические фигуры и тела, свойства элементов многоугольников (треугольника, прямоугольника, параллелограмма, четырехугольника, шестиугольника), прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, цилиндра, конуса, шара.

Количество часов на освоение программы «АУД.03 Математика в профессии»: 60 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов, из них практических занятий - 50 часов.

Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет (2 семестр).

Наименование разделов.

Раздел 1. Числа и действия над ними.

Раздел 2. Координатная плоскость.

Раздел 3. Геометрия.

АУД.04 «Адаптивные ИКТ»

1.1. Область применения программы

Программа адаптационной учебной дисциплины «АУД.04 Адаптивные ИКТ» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место дисциплины в структуре АОППО:

Учебная дисциплина «АУД.04 Адаптивные ИКТ» относится к адаптационному циклу.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины «АУД.04 Адаптивные ИКТ»:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- работать с папками и файлами;
- работать с офисными редакторами: текстовым редактором и редактором электронных таблиц;
- искать и находить информацию в сети Интернет;
- сохранять страницы, тексты, фото с Интернет-сайтов;
- создавать электронные ящики, писать, отправлять, получать письма;
- использовать почтовую программу для работы с электронной почтой;
- использовать программные средства для обеспечения безопасности информации;
- использовать программные средства для обмена мгновенными сообщениями и файлами в сети Интернет;
- приобретать товары и использовать услуги, предоставляемые в сети Интернет;
- регистрироваться на порталах, предоставляющих государственные и муниципальные услуги;
- получать государственные и муниципальные услуги Свердловской области в электронном виде.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные элементы персонального компьютера и принципы работы компьютера;
- основные элементы и приемы работы с операционной системой компьютера;
- типы и свойства файла и папки;
- базовую терминологию и основные возможности офисных редакторов (текстового и табличного);
- основные принципы работы в сети Интернет;
- основные поисковые системы и способы поиска информации в сети Интернет;
- основные принципы работы электронной почты и почтовой программы;
- основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности при работе на ПК;
- принципы функционирования антивирусных программ;
- основные правовые вопросы по защите информации;
- возможности коммуникации и обмена файлов в сети интернет;
- способы приобретения товаров и услуг в сети интернет;
- принципы работы Электронного правительства;

- основные функциональные возможности Единого портала государственных и муниципальных услуг РФ;
- особенности использования универсальной электронной карты;
- особенности использования региональных порталов и сайтов органов государственной и муниципальной власти Свердловской области.

1.4. Количество часов на освоение программы «АУД.04 Адаптивные ИКТ»: 40 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов, из них практических работ - 40 часов.

Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет (4 семестр).

Наименование укрупненных тем.

Тема 1. Базовые навыки работы с ПК.

Тема 2. Основы работы в ОС Windows.

Тема 3. Работа с файловой системой.

Тема 4. Работа с текстом в программе Microsoft Word.

Тема 5. Основы работы с электронными таблицами.

Тема 6. Основы работы в программе подготовки презентации.

Тема 7. Основы работы в сети Интернет.

Тема 8. Жизнь в информационном обществе.

АУД.05 «Психология личности»

1. Область применения программы.

Программа адаптационной учебной дисциплины «АУД.05 Психология личности» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место учебной дисциплины «АУД.05 Психология личности» в структуре АОППО: учебная дисциплина «АУД.05 Психология личности» относится к адаптационному циклу.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины «АУД.05 Психология личности» – требования к результатам освоения учебной дисциплины «АУД.05 Психология личности»:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;

- использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;

- необходимую терминологию, основы и сущность самоопределения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов

Количество часов на освоение программы «АУД.05 Психология личности»: 32 часа, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **32 часа**, из них практических занятий - **30 часов**.

Промежуточная аттестация в форме: зачет.

Наименование разделов и тем (укрупненных).

Раздел 1. Теоретические основы психологии

Тема 1.1. Введение. Понятие о личности, ее структуре

Раздел 2. Регуляция психических процессов

Тема 2.1. Индивидуальные особенности личности

Тема 2.2. Свойства личности

Раздел 3 Волевая регуляция деятельности человека

Тема 3.1 Эмоционально-волевая сфера

Тема 3.2. Самопознание. Самовоспитание личности

Тема 3.3. Конфликт. Виды конфликта.

АУД.06 «Основы экологии»

1.1. Область применения программы.

Программа адаптационной учебной дисциплины «АУД.06 Основы экологии» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место учебной дисциплины «АУД.06 Основы экологии» в структуре АОППО: учебная дисциплина «АУД.06 Основы экологии» относится к адаптационному циклу.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины «АУД.06 Основы экологии» создать условия для систематизации и обобщения естественнонаучных знаний, формировать умения мыслить и строить свою деятельность в природе на основе целесообразности, экологической оправданности, природосохранения, соблюдать нравственные и правовые принципы природопользования.

Задачи преподавания дисциплины состоят в том, чтобы:

- систематизировать и расширять ранее полученные знания о природе, взаимодействии общества и природы;
- раскрыть элементарные сведения о современных проблемах экологии, доступные обучающимся с ограниченными возможностями;
- формировать экологическую культуру у обучающихся, чувство, единства с природой и ответственность за ее судьбу;

- развивать внимание, память, мышление на основе правильного восприятия предметов и явлений окружающего мира, устанавливать и объяснять причинно-следственные связи;

- воспитывать бережное отношение к природе и рациональное использование ее богатств.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- устанавливать взаимосвязи между живыми организмами и их средой обитания;

- соблюдать правила экологической культуры, правила поведения в природе;

- проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления изменений;

- элементарно оценивать состояние окружающей среды своего города, местности;

- находить пути решения и предпринимать конкретные действия по улучшению состояния окружающей среды, экологических проблем и ситуаций;

- использование приобретенных знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде;

- выполнять рекомендуемые практические работы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- иметь представление и знать характеристику терминов и понятий, широко используемых в современной экологии: экология, экологические законы, экологическая безопасность, экологическая культура, природопользование и т.д.;

- проявления и последствия взаимосвязи природы и человека;

- общие признаки экологических проблем современности, причины экологического кризиса;

- правила экологической безопасности в природе, в городской среде, в помещении;

- основные правила охраны природы и рационального природопользования;

- экологические права и ответственность.

Количество часов на освоение программы «АУД.06 Основы экологии»: 30 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 30 часов, в том числе практических занятий - 24 часа.

Промежуточная аттестация в форме: зачет.

Наименование разделов.

Раздел 1. Общая экология.

Раздел 2. Прикладная экология.

Раздел 3. Социальная экология.

АУД.07 «История России»

1.1. Область применения программы.

Программа адаптационной учебной дисциплины «АУД.07 История России» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место учебной дисциплины «АУД.07 История России» в структуре АОППО: учебная дисциплина «АУД.07 История России» относится к адаптационному циклу.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины «АУД.07 История России»: является курсом социальной адаптации для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Вводится для поддержки и дальнейшего развития навыков счета, письма, чтения, полученных в школе, а также для ориентации учащихся в жизненных вопросах.

Содержание программы учебной дисциплины «АУД.07 История России» направлено на достижение следующих **целей:**

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;

- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;

- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;

- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;

- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;

- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

Задачи преподавания истории России:

- воспитание патриотизма, гражданственности, уважения к истории и традициям нашей Родины, к социальным нормам, регулирующим взаимодействие людей, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям, непреходящим ценностям национальной культуры;

- освоение знаний о важнейших событиях, процессах отечественной истории в их взаимосвязи и хронологической последовательности;

- овладение элементарными методами исторического познания, умения работать с различными источниками исторической информации;

- формирование ценностных ориентаций в ходе ознакомления с исторически сложившимися культурными, религиозными, этнонациональными традициями;

- применение знаний и представлений об исторически сложившихся системах социальных норм и ценностей для жизни в поликультурном, полиэтничном и многоконфессиональном обществе, толерантного отношения к представителям других народов и стран;

- создание условий для социализации воспитанников.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- устанавливать причинно-следственные связи и зависимости, связь исторических событий;

- выделять главную мысль в отрывке исторической статьи;

- пользоваться учебником и картой;

- использовать часть понятий в активной речи;

- использовать помощь учителя при выполнении учебных задач;

- уметь самостоятельно исправить ошибки.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные исторические события: революционные движения, гражданская война; становление Советской власти; стройки первых пятилеток; Вторая Мировая война; Великая Отечественная война;

- основные периоды развития хозяйственной и политической жизни страны в предвоенные и послевоенные годы;

- исторических деятелей, полководцев, руководителей страны, национальных героев.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины «АУД.07 История России»: 50 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 50 часов, из них практических занятий - 50 часов.

Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет.

Наименование разделов.

Раздел 1. Великая российская революция и гражданская война.

Раздел 2. Советское государство в 1920 – 1930 –е годы.

Раздел 3. СССР в Великой Отечественной войне (1941 – 1945).

Раздел 4. Советский Союз в 1945- 1991 годах.

Раздел 5. Российская Федерация в конце XX – начале XXI века.

АУД.08 «Естествознание»

1.1. Область применения программы.

Программа адаптационной учебной дисциплины «АУД.08 Естествознание» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место учебной дисциплины «АУД.08 Естествознание» в структуре АОППО: учебная дисциплина «АУД.08 Естествознание» относится к адаптационному циклу.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины «АУД.08 Естествознание».

Содержание программы учебной дисциплины «АУД.08 Естествознание» направлено на достижение следующих **целей:**

- освоение знаний о современной естественно-научной картине мира и методах естественных наук; знакомство с наиболее важными идеями и достижениями естествознания, оказавшими определяющее влияние на развитие техники и технологий;

- овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественно-научного и профессионально значимого содержания,

- развитие интеллектуальных, творческих способностей, мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественно-научной информации;

- воспитание убежденности в возможности познания законов природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации и повышения качества жизни;

- применение естественно-научных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в современных научных понятиях и информации естественнонаучного содержания;

- работать с естественнонаучной информацией: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации;

- использовать естественнонаучные знания в повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности, ресурсосбережения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные науки о природе, их общность и отличия;

- естественнонаучный метод познания и его составляющие, единство законов природы во Вселенной;

- взаимосвязь между научными открытиями и развитием техники и технологий;

- вклад великих ученых в формирование современной естественнонаучной картины мира.

Количество часов на освоение программы «АУД.08 Естествознание»: 40 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной

нагрузки обучающегося - **40 часов**, в том числе практических занятий - **34 часа**.

Промежуточная аттестация в форме: зачет.

Наименование разделов и тем (укрупненных).

Раздел 1. Введение.

Раздел 2. Астрономия.

Тема 2.1. Вселенная.

Тема 2.2. Влияние космоса на процессы на Земле.

Раздел 3. Химия.

Тема 3.1. Тела и вещества.

Тема 3.2. Неорганические вещества.

Тема 3.3. Органические вещества.

Тема 3.4. Химия и жизнь.

Раздел 4. Физика.

Тема 4.1. Силы в природе.

Тема 4.2. Энергия в природе и технике.

Раздел 5. Биология.

Тема 5.1. Живые организмы и их многообразие.

Тема 5.2. Размножение и развитие организмов.

Тема 5.3. Эволюция органического мира.

Тема 5.4. Эволюция человека.

Тема 5.5. Человек и его здоровье.

Раздел 6. География.

Тема 6.1. Наука география.

Тема 6.2. География России

ОП.00 Профессиональный цикл

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

1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины «ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место УД в структуре АОППО:

Учебная дисциплина «ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» относится к профессиональному циклу, подциклу «Общепрофессиональные дисциплины».

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины «ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

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

- проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;

- производить санитарную обработку оборудования, инвентаря после их использования.

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

- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- требования санитарии и гигиены в организациях питания.

Количество часов на освоение программы «ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» - 60 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов, в том числе практических занятий - 40 часов.

Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет.

Наименование разделов и тем (укрупненных).

Раздел 1. Микробиология предприятия общественного питания.

Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в хлебопекарном производстве.

Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.

Раздел 2. Основы физиологии питания.

Тема 2.1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания.

Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи.

Тема 2.3. Обмен веществ и энергии.

Тема 2.4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения.

Раздел 3. Санитария и гигиена предприятия общественного питания.

Тема 3.1. Личная и производственная гигиена.

Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям.

Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к сырью, полуфабрикатам, подготовке сырья к производству и выпуску готовой продукции.

Тема 3.4. Санитарно-гигиенические требования к реализации готового продукта.

ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины «ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место УД в структуре АОППО:

Учебная дисциплина «ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»» относится к профессиональному циклу, подциклу «Общепрофессиональные дисциплины».

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины «ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»».

Программа дисциплины ориентирована на достижение следующей **цели:**

- изучение основополагающих характеристик пищевых продуктов, составляющих их потребительскую стоимость, а также закономерностей их формирования, изменения и сохранения на всех этапах товародвижения.

Исходя из цели, в программе учебной дисциплины «ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»» предусматриваются **задачи:**

- ознакомление с основными понятиями в области товароведения продовольственных товаров;

- последовательное изучение основных групп продовольственных товаров, ассортимента, требований к качеству, особенностей маркировки, упаковки и хранения;

- овладение методами оценки качества пищевых продуктов.

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

- упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- проверять органолептическим способом качество сырья и продуктов для дальнейшего приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий.

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

- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- ассортимент и характеристики основных групп пищевых продуктов;

- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Количество часов на освоение программы «ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» - 64 часа, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **64 часа**, в том числе практических занятий - **34 часа**.

Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет.

Наименование разделов.

Раздел 1. Общие сведения о продовольственных товарах.

Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров.

ОП.03 «Техническое оснащение и оборудование предприятий общественного питания»

1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и оборудование предприятий общественного питания» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место УД в структуре АОППО:

Учебная дисциплина ОП.03 «Техническое оснащение и оборудование предприятий общественного питания» относится к профессиональному циклу, подциклу «Общепрофессиональные дисциплины».

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и оборудование предприятий общественного питания»

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

- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов и использовать его в работе;
- безопасно пользоваться инвентарем и оборудованием.

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

- назначение и правила применения оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- назначение и правила использования оборудования и инвентаря при подготовке к работе;
- правила разборки и чистки оборудования и инвентаря после их использования;
- правила применения средств индивидуальной защиты;
- требования охраны труда, электробезопасности и пожарной безопасности при проведении работ;
- меры безопасности при работе с электрооборудованием.

Количество часов на освоение программы ОП.03 «Техническое оснащение и оборудование предприятий общественного питания» - 50 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **50 часов**, в том числе практических занятий - **26 часов**.

Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет.

Наименование разделов.

Раздел 1. Общие сведения об оборудовании.

Раздел 2. Оборудование для обработки овощей.

Раздел 3. Оборудование для обработки мяса и рыбы.

Раздел 4. Оборудование для подготовки кондитерского сырья, теста и полуфабрикатов.

Раздел 5. Пищеварочные котлы и автоклавы и Пароварочные аппараты.

Раздел 6. Оборудование для раздачи пищи. Холодильное оборудование.

Раздел 7. Весоизмерительное оборудование.

ОП.04 «Основы электротехники»

1.1. Область применения программы.

Программа адаптационной учебной дисциплины «ОП.04 Основы электротехники» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место дисциплины «ОП.04 Основы электротехники» в структуре АОППО: учебная дисциплина «ОП.04 Основы электротехники» относится к профессиональному циклу, подциклу «Общепрофессиональные дисциплины».

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины «ОП.04 Основы электротехники»: научить использовать электротехнические знания в профессиональной деятельности и повседневной жизни.

Задачи преподавания основ электротехники состоят в том, чтобы:

- дать обучающимся такие доступные количественные, пространственные и временные представления, которые помогут им в дальнейшем включиться в трудовую деятельность;
- формировать электротехнические компетенции, необходимые для изучения специальных предметов при получении специальностей строительного профиля;
- использовать процесс обучения основам электротехники для повышения уровня общего развития обучающихся коррекционных групп и коррекции недостатков их познавательной деятельности и личностных качеств;
- воспитывать у обучающихся целенаправленность, терпеливость, работоспособность, настойчивость, трудолюбие, самостоятельность, навыки контроля и самоконтроля, развивать точность и глазомер, умение планировать работу и доводить начатое дело до завершения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- измерять параметры электрической цепи;
- рассчитывать сопротивление заземляющих устройств;
- проводить расчеты для выбора электроаппаратов;
- определять область применения и правила применения технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения и понятия электротехники;
- методы расчета простых электрических цепей;
- принципы работы типовых электрических устройств;

- назначение и правила применения технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;

- требования техники безопасности при работе с технологическим оборудованием, инструментами хлебобулочного производства.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины «ОП.03 Основы электротехники»: 50 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **50 часов**, в том числе практических работ - **26 часов**.

Итоговая аттестация в форме: дифференцированный зачет.

Наименование разделов.

Раздел 1. Введение в электротехнику.

Раздел 2. Электрические устройства.

Раздел 3. Производство, распределение и потребление электрической энергии.

Раздел 4. Меры безопасности при работе с электричеством.

ОП.05 «Охрана труда»

1.1. Область применения программы.

Программа адаптационной учебной дисциплины «ОП.05 Охрана труда» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место учебной дисциплины «ОП.05 Охрана труда» в структуре АОППО: учебная дисциплина «ОП.05 Охрана труда» относится к профессиональному циклу, подциклу «Общепрофессиональные дисциплины».

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины «ОП.05 Охрана труда».

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

- соблюдать безопасность труда на рабочем месте;
- соблюдать электробезопасность;
- соблюдать пожарную безопасность в организациях питания;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
- безопасно применять технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы при выполнении работ;

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

- основы законодательства о труде;
- основные положения по охране труда в сфере обслуживания и питания;
- условия охраны труда;
- причины травматизма;
- основы оказания первой помощи при несчастных случаях;

- правила применения технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов при выполнении работ;
- требования охраны труда, электробезопасности и пожарной безопасности при выполнении работ.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины «ОП.05 Охрана труда»: 50 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **50 часов**, в том числе практических работ - 26 часов.

Итоговая аттестация в форме: зачет.

Наименование разделов и тем (укрупненных).

Тема 1. Основы законодательства по охране труда

Тема 2. Организация и управление охраной труда в строительстве.

Тема 3. Условия труда, причины травматизма.

Тема 4. Первая помощь при несчастных случаях.

Тема 5. Охрана труда на строительной площадке.

Тема 6. Безопасность труда при производстве общестроительных работ.

Тема 7. Электробезопасность.

Тема 8. Пожарная безопасность при выполнении общестроительных работ.

ПМ.00 Профессиональные модули

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

МДК 01.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

1.1. Область применения программы

Программа МДК 01.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место МДК в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы: МДК 01.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» относится к профессиональному циклу, ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий.

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения МДК.

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

- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов и использовать его в работе;
- чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;

- упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении простых полуфабрикатов;
 - проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, для дальнейшего приготовления простых полуфабрикатов;
 - Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:
- назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении простых полуфабрикатов;
 - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении простых полуфабрикатов;
 - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;
 - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении простых полуфабрикатов;
 - пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении простых полуфабрикатов;
 - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

1.4. Количество часов на освоение программы МДК: 32 часа, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **32 часа**, в том числе практических работ - **16 часов**.

Промежуточная аттестация в форме: зачет.

Наименование тем (укрупнённых).

Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них.

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение рабочего места по обработке овощей и грибов.

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение рабочего места по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение рабочего места по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.

МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

1.1. Область применения программы

Программа МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место МДК в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы: МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» относится к профессиональному циклу, ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий.

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения МДК.

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

- использовать рецептуры, технологические карты приготовления простых полуфабрикатов;
- выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;
- производить обработку овощей, фруктов и грибов;
- нарезать и формовать овощи и грибы;
- подготавливать плоды для приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать пряности и приправы для приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать простые полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты.

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

- технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- технологии приготовления простых полуфабрикатов;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении простых полуфабрикатов;
- правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление простых полуфабрикатов;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении простых полуфабрикатов, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении простых полуфабрикатов;

1.4. Количество часов на освоение программы МДК: 84 часа, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **84 часа**, в том числе практических работ - **32 часа**.

Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет.

Наименование тем (укрупненных).

Тема 1.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.

Тема 1.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема 1.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.

Тема 1.4. Обработка, подготовка мяса и мясных продуктов.

Тема 1.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.

Тема 1.6. Обработка домашней птицы.

Тема 1.7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.

УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики «УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место учебной практики в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы: учебная практика «УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий» относится к профессиональному циклу, ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения программы учебной практики:

В результате освоения учебной практики «УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий» обучающийся должен освоить следующие **трудовые действия (практический опыт):**

(практический опыт):

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента.

В результате освоения учебной практики «УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий» обучающийся должен **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования,

обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

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

- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.

1.4. Количество часов на освоение учебной практики «УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий» - 120 часов.

ПП.01 Производственная практика

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики «ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место программы в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы: производственная практика «ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий» относится к профессиональному циклу, ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий.

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения программы производственной практики: в результате освоения производственной практики «ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий» обучающийся должен освоить следующие **трудовые действия (практический опыт):**

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней

птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента.

В результате освоения учебной практики «УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий» обучающийся должен **уметь**:

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

- распознавать недоброкачественные продукты;

- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

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

- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Количество часов на освоение производственной практики «ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий» - **30 часов**.

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

МДК 02.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»

1.1. Область применения программы

Программа МДК 02.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место МДК в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы:

МДК 02.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» относится к профессиональному циклу, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения МДК.

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

- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов и использовать его в работе;
- чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;
- выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;
- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд.

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

- назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены организациях питания;
- Принципы организации кулинарного производства.

1.4. Количество часов на освоение программы МДК: 38 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **38 часов**, в том числе практических работ - **16 часов**.

Промежуточная аттестация в форме: зачет.

Наименование тем (укрупненных).

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации супов.

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»

1.1. Область применения программы

Программа МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место МДК в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы:

МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» относится к профессиональному циклу, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения МДК.

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

- использовать рецептуры, технологические карты приготовления простых блюд и кулинарных изделий;
- применять технологии обработки овощей и грибов;
- нарезать и формовать овощи и грибы;
- подготавливать пряности и приправы для приготовления простых блюд и кулинарных изделий;
- подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления простых блюд и кулинарных изделий;
- подготавливать простые полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;
- готовить блюда и гарниры из овощей;
- готовить каши и гарниры из круп;
- готовить блюда из яиц;
- готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;
- готовить блюда из бобовых;
- готовить простые блюда из рыбы;
- готовить простые блюда из мяса и мясных продуктов;
- готовить простые блюда из домашней птицы;
- готовить мучные блюда;
- проверять органолептическим способом качество блюд и кулинарных изделий перед отпуском с раздачи;
- порционировать и отпускать блюда и кулинарные изделия с раздачи.

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

- технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении простых блюд и кулинарных изделий;
- технологии приготовления простых блюд и кулинарных изделий;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий, условия их хранения;

- правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление простых блюд и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд и кулинарных изделий потребителям.

1.4. Количество часов на освоение программы МДК: 180 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 180 часов, в том числе практических работ - 96 часов.

Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет.

Наименование разделов и тем (укрупненных).

Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.

Тема 1.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов.

Тема 1.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых.

Тема 1.3. Приготовление, подготовка к реализации блюд и гарниров из макаронных изделий.

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, муки.

Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц.

Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из творога и муки.

Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов и соусов.

Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации супов.

Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов.

Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, мяса, домашней птицы.

Тема 4.1. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы.

Тема 4.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и домашней птицы.

УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики «УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место учебной практики в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы: учебная практика «УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» относится к профессиональному циклу, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения программы учебной практики:

В результате освоения учебной практики «УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» обучающийся должен освоить следующие **трудовые действия (практический опыт):**

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

- оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции.

В результате освоения учебной практики «УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» обучающийся должен **уметь:**

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

- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- своевременно оформлять заявку на склад;

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

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.4. Количество часов на освоение учебной практики «УП.02 Разделка теста» - 180 часов.

ПП.02 Производственная практика

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики «ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место программы в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы: производственная практика «ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» относится к профессиональному циклу, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения программы производственной практики: в результате освоения производственной практики «ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» обучающийся должен освоить следующие **трудовые действия (практический опыт):**

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции.

В результате освоения учебной практики «УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» обучающийся должен **уметь**:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Количество часов на освоение производственной практики «ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» - 30 часов.

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

МДК 03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»

1.1. Область применения программы

Программа МДК 03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место МДК в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы:

МДК 03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» относится к

профессиональному циклу, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения МДК.

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

- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов и использовать его в работе;
- чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;
- упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им.

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

- назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила ухода за ними;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

1.4. Количество часов на освоение программы МДК: 36 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **36 часов**, в том числе практических работ - **18 часов**.

Промежуточная аттестация в форме: зачет.

Наименование разделов и тем (укрупненных).

Раздел 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Тема 1.1. Организация работы холодного цеха.

Тема 1.2. Техническое оснащение холодного цеха.

Тема 1.3. Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Раздел 2. Организация контроля качества и безопасности при приготовлении и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Тема 2.1. Санитарные требования к приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»

1.1. Область применения программы

Программа МДК 03.01 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место МДК в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы:

МДК 03.01 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» относится к профессиональному циклу, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения МДК.

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

- использовать рецептуры, технологические карты приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- готовить простые холодные соусы, заправки;
- готовить простые салаты;
- готовить простые холодные закуски;
- готовить простые холодные блюда и закуски из рыбы;
- готовить простые холодные блюда из мяса и мясных продуктов;
- готовить простые холодные блюда из домашней птицы;
- проверять органолептическим способом качество холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском с раздачи;
- порционировать и отпускать холодные блюда, кулинарных изделий, закусок с раздачи.

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

- технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- технологии приготовления простых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление простых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- принципы и приемы презентации простых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок потребителям.

1.4. Количество часов на освоение программы МДК: 40 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **40 часов**, в том числе практических работ - **18 часов**.

Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет.

Наименование разделов и тем.

Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации простых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Тема 1.1. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок.

Тема 1.2. Приготовление и подготовка к реализации простых салатов.

Тема 1.3. Приготовление и подготовка к реализации холодных закусок.

Тема 1.4. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.

УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики «УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место учебной практики в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы: учебная практика «УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» относится к профессиональному циклу, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения программы учебной практики:

В результате освоения учебной практики «УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» обучающийся должен освоить следующие **трудовые действия (практический опыт)**:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, 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.

В результате освоения учебной практики «УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» обучающийся должен **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 упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.4. Количество часов на освоение учебной практики «УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» - 120 часов.

Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет.

ПП.03 Производственная практика

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики «ПП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место программы в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы: производственная практика «ПП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» относится к профессиональному циклу, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения программы производственной практики: в результате освоения производственной практики «ПП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» обучающийся должен освоить следующие **трудовые действия (практический опыт):**

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции.

В результате освоения учебной практики «УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» обучающийся должен **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 упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Количество часов на освоение производственной практики «ПП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» - **30 часов**.

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

МДК 04.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»

1.1. Область применения программы

Программа МДК 04.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место МДК в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы:

МДК 04.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков» относится к профессиональному циклу, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения МДК.

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

- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов и использовать его в работе;

- чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;

- упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении простых горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков;

- выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им.

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

- назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении простых горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, правила ухода за ними;

- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

1.4. Количество часов на освоение программы МДК: 44 часа, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **44 часа**, в том числе практических работ - **20 часов**.

Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет.

Наименование разделов и тем (укрупненных).

Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

Тема 1.1. Ассортимент, товароведная характеристика сырья и продуктов, используемых для приготовления простых горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

Тема 1.2. Организация работы повара и техническое оснащение процесса обработки, подготовки сырья и приготовления простых горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

МДК 04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»

1.1. Область применения программы

Программа МДК 04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место МДК в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы:

МДК 04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков» относится к профессиональному циклу, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения МДК.

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

- проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления простых горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков;
- использовать рецептуры, технологические карты приготовления простых горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков;
- подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления простых горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков;
- подготавливать плоды для приготовления простых горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков;
- подготавливать пряности и приправы для приготовления простых горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков;
- готовить простые горячие напитки;
- готовить простые сладкие блюда;
- проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед отпуском с раздачи;
- порционировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи.

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

- технологии приготовления простых горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении простых горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, условия их хранения;
- правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление простых горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков;
- принципы и приемы презентации простых горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков потребителям.

1.4. Количество часов на освоение программы МДК: 30 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **30 часов**, в том числе практических работ - **12 часов**.

Промежуточная аттестация в форме: зачет.

Наименование тем (укрупненных).

Тема 1.1. Приготовление холодных десертов.

Тема 1.2. Приготовление горячих десертов.

Тема 1.3. Приготовление напитков.

УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики «УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место учебной практики в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы: учебная практика «УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков» относится к профессиональному циклу, ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения программы учебной практики:

В результате освоения учебной практики «УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков» обучающийся должен освоить следующие **трудовые действия (практический опыт)**:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции.

В результате освоения учебной практики «УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков» обучающийся должен **уметь**:

- 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.

1.4. Количество часов на освоение учебной практики «УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков» - 120 часов.

Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет.

**ПП.04 Производственная практика
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики «ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место программы в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы: производственная практика «ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков» относится к профессиональному циклу, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения программы производственной практики: в результате освоения производственной практики «ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков» обучающийся должен освоить следующие **трудовые действия (практический опыт):**

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции.

В результате освоения учебной практики «УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков» обучающийся должен **уметь:**

- 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.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Количество часов на освоение производственной практики «ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков» - 30 часов.

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

МДК 05.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

1.1. Область применения программы

Программа МДК 05.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место МДК в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы:

МДК 05.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» относится к профессиональному циклу, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения МДК.

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

- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов и использовать его в работе;
- чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;
- складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;

- подготавливать основное и дополнительное сырье для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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

- назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила ухода за ними;

- ассортимент и характеристики основных групп пищевых продуктов;

- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- требования санитарии и гигиены в организациях питания;

- принципы организации кондитерского производства.

1.4. Количество часов на освоение программы МДК: 36 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36 часов**, в том числе практических работ - **16 часов**.

Промежуточная аттестация в форме: зачет.

Наименование тем (укрупненных).

Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Тема 1.2. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.

МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

1.1. Область применения программы

Программа МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место МДК в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы:

МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» относится к профессиональному циклу, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения МДК.

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

- использовать рецептуры, технологические карты приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- применять способы подготовки сырья и замеса теста простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- применять способы приготовления фаршей и начинок для простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- применять способы формования, выпечки, отделки простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- проверять органолептическим способом качество простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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

- технологии подготовки сырья, продуктов, для дальнейшего использования при приготовлении простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- технологии приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления теста, формовки, варианты оформления, простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы минимизации отходов при обработке сырья, используемого при приготовлении простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- принципы и приемы презентации простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1.4. Количество часов на освоение программы МДК: 54 часа, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **54 часа**, в том числе практических работ - **32 часа**.

Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет.

Наименование разделов и тем.

Раздел 1. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

Тема 1.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.

Тема 1.2. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба.

Тема 2.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.

Раздел 2. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Тема 2.1. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики «УП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место учебной практики в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы: учебная практика «УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» относится к профессиональному циклу, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения программы учебной практики:

В результате освоения учебной практики «УП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» обучающийся должен освоить следующие **трудовые действия (практический опыт)**:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности.

В результате освоения учебной практики «УП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» обучающийся должен **уметь**:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;

- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
- определять органолептическим методом готовность теста в процессе созревания;
- 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.

1.4. Количество часов на освоение учебной практики «УП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» - 240 часов.

Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет.

ПП.05 Производственная практика «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики «ПП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является частью АОППО по профессии «Повар».

1.2. Место программы в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы: производственная практика «ПП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» относится к профессиональному циклу, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения программы производственной практики: в результате освоения производственной практики «ПП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» обучающийся должен освоить следующие **трудовые действия (практический опыт):**

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности.

В результате освоения учебной практики «УП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» обучающийся должен **уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
- определять органолептическим методом готовность теста в процессе созревания;
- 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.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Количество часов на освоение производственной практики «ПП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» - **30 часов.**

ФК.00 «Физическая культура (адаптивная)»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ФК.00 «Физическая культура (адаптивная)» является частью адаптированной образовательной программы по профессии «Повар».

1.2. 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;

обучающийся должен знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины: **120 часов**, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **120 часов**, в том числе практических занятий - **38 часов**.

Промежуточная аттестация в форме: зачет (1, 3 семестр), дифференцированный зачет (2,4 семестр).

Наименование разделов.

Раздел 1. Теоретическая часть

Тема 1.1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья

Раздел 2. Практическая часть

Тема 2.1. Легкая атлетика

Тема 3.1. Гимнастика

Тема 4.1. Спортивные игры

Тема 5.1. Виды спорта по выбору.

Тема 6.1. Профессионально-прикладная физическая подготовка.