	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Аннотация на ППКРС по профессии <b>43.01.09 Повар, кондитер</b> Условное обозначение: Ан ППКРС 43.01.09	Редакция № 2 Изменение № _	Лист 1 из 28 Экз контрольный

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предполагает освоение обучающимися программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) с присвоением квалификации «повар↔кондитер» (срок обучения на базе основного общего образования 3 года 10 мес.).

Аннотация на основную профессиональную образовательную программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана коллективом преподавателей ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж».

Аннотации на отдельные рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей размещены согласно циклам дисциплин модулей.

### Общепрофессиональный цикл

- ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
- ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
- ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
- ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
- ОП.05 Основы калькуляции и учета
- ОП.06 Охрана труда
- ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
- ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
- ОП.09 Физическая культура
- ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОП.11 Основы предпринимательской деятельности
- ОП.12 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
- ОП.13 Основы финансовой грамотности

### Профессиональный цикл

- ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
- ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
- ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
- ПМ.06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни.



### Дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

#### Цели и задачи дисциплины

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


- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания.

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

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- понятие рациона питания.

#### Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
<b>Общий объём нагрузки (всего)</b>	<b>102</b>
<b>Нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>82</b>
в том числе:	
практические занятия	24
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>20</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой</b>	

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Аннотация на ППКРС по профессии <b>43.01.09 Повар, кондитер</b> Условное обозначение: Ан ППКРС 43.01.09	Редакция № 2 Изменение № _	Лист 3 из 28 Экз контрольный

### Содержание дисциплины

Тема 1. Основы гигиены и санитарии.

Тема 2. Основы микробиологии.

Тема 3. Пищевые вещества.

Тема 4. Рациональное питание и физиологические основы его организации.

### Дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров»

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

#### Цели и задачи дисциплины

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

- определять качество сырья и готовой продукции;
- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативными документами.

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

- проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов;
- условия и сроки хранения;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве.

#### Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
<b>Общий объём нагрузки (всего)</b>	<b>106</b>
<b>Нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>86</b>
в том числе:	
практические занятия	32
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>20</b>
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме зачета с оценкой.	

### Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Общая часть товароведения.

Тема 2. Зерно и продукты его переработки.

Тема 3. Плодовые продукты.

Тема 4. Молочные продукты.



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППКРС по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
Условное обозначение: Ан ППКРС 43.01.09

Редакция № 2  
Изменение № \_

Лист 4 из 28

Экз  
контрольный

- Тема 5. Рыбные продукты.
- Тема 6. Мясные продукты.
- Тема 7. Яйца и яичные продукты.
- Тема 8. Вкусовые продукты.
- Тема 9. Кондитерские товары.
- Тема 10. Пищевые жиры.
- Тема 11. Пищевые концентраты.

### Дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

#### Цели и задачи дисциплины

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


- организовать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.

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

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования, правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой продукции.

#### Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Общий объем нагрузки (всего)</b>	<b>106</b>
<b>Нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>86</b>
в том числе:	
практические занятия	40
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>20</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.</b>	

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Аннотация на ППКРС по профессии <b>43.01.09 Повар, кондитер</b> Условное обозначение: Ан ППКРС 43.01.09	Редакция № 2 Изменение № _	Лист 5 из 28 Экз контрольный

### Содержание дисциплины

- Тема 1.1. Охрана труда и техника безопасности.
- Тема 1.2. Механическое оборудование.
- Тема 1.3. Тепловое оборудование.
- Тема 1.4. Холодильное оборудование.
- Тема 1.5. Основы организации рабочего места.

#### Дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

#### Цели и задачи дисциплины

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

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

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

- принципы рыночной экономики;
- организационно - правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда.

#### Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
<b>Общий объём нагрузки (всего)</b>	<b>64</b>
<b>Нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>48</b>
в том числе:	
практические занятия	12
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</b>	

### Содержание дисциплины

- Раздел 1. Экономические основы производственной деятельности.
- Тема 1.1. Характеристика отрасли и предприятия.
- Тема 1.2. Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания.
- Тема 1.3. Трудовые ресурсы в общественном питании, эффективность их использования.
- Тема 1.4. Оплата труда в общественном питании.
- Тема 1.5. Показатели деятельности предприятий общественного питания



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППКРС по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
Условное обозначение: Ан ППКРС 43.01.09

Редакция № 2  
Изменение № \_

Лист 6 из 28

Экз  
контрольный

Раздел 2. Правовые основы производственной деятельности.

Тема 2.1. Правовое регулирование трудовых отношений.

Тема 2.2. Трудовой договор.

Тема 2.3. Правовые вопросы оплаты труда.

### Дисциплина «Основы калькуляции и учета»

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

#### Цели и задачи дисциплины

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

- оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;
- проводить инвентаризацию и оформлять ее результаты;
- производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию.

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

- цели, задачи и сущность бухгалтерского учета;
- законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учета в Российской Федерации;
- систему счетов бухгалтерского учета;
- документы хозяйственных операций;
- организацию, методы, документальное оформление учета на предприятии;
- порядок проведения инвентаризации;
- механизм ценообразования на продукцию и услуги.

#### Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Общий объем нагрузки (всего)</b>	<b>52</b>
<b>Нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>42</b>
в том числе:	
практические занятия	24
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>10</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</b>	

#### Содержание дисциплины


Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета.

Тема 1. Общие принципы организации учета на предприятиях питания.

Тема 3. Сборники рецептов.

Тема 4. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.

Тема 5. Учет сырья и готовой продукции. Учет предметов материально-технического оснащения. Инвентаризация.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Аннотация на ППКРС по профессии</b> <b>43.01.09 Повар, кондитер</b> Условное обозначение: <b>Ан ППКРС 43.01.09</b>	Редакция № 2 Изменение № _	Лист 7 из 28 <b>Экз</b> <b>контрольный</b>

### Дисциплина «Охрана труда»

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

#### Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### уметь:


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

#### знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

#### Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной деятельности	Объем часов
<b>Общий объем нагрузки (всего)</b>	38
Всего во взаимодействии с преподавателем (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
<b>Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.</b>	

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Аннотация на ППКРС по профессии <b>43.01.09 Повар, кондитер</b> Условное обозначение: Ан ППКРС 43.01.09	Редакция № 2 Изменение № _	Лист 8 из 28 Экз контрольный

### Содержание дисциплины:

- Раздел 1. Законодательные основы организации охраны труда
- Тема 1.1 Правовые основы охраны труда.
- Тема 1.2. Организация работ по охране труда на предприятии.
- Тема 1.3. Аттестация рабочих мест.
- Тема 1.4 Обучение персонала.
- Раздел 2. Техника безопасности на предприятиях продукции общественного питания
- Тема 2.1 Производственный травматизм.
- Тема 2.2 Основы электробезопасности.
- Тема 2.3 Пожарная безопасность.

### Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

#### Цели и задачи дисциплины

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

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально – культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, bu,t;
- имя существительное: его основные функции в предложении;
- имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;
- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;
- наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every;
- количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;
- глагол, понятие глагола – связки;
- Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present,Past,Future Perfect.

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

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





<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
Наименование документа: <b>Аннотация на ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер</b> Условное обозначение: <b>Ан ППКРС 43.01.09</b>	Редакция № 2 Изменение № _	Лист 9 из 28
		Экз контрольный

- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
- осуществлять запрос и обобщение информации, обращаться за разъяснениями;
- выразить свое отношение (согласие, несогласие, оценку)
- к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
- завершать общение;
- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
- кратко передавать содержание полученной информации;
- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

#### **Виды учебной работы и объём учебных часов**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Общий объем нагрузки (всего)</b>	<b>100</b>
<b>Нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>100</b>
в том числе:	
практические занятия	100
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	-
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</b>	

#### **Содержание дисциплины:**

- Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки.
- Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа.
- Тема 3. Составление меню. Название блюд.
- Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование.
- Тема 5. Кухонная сервировочная и барная посуда.
- Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане.
- Тема 7. Система закупок и хранения продуктов.
- Тема 8. Организация работы официанта и бармена.
- Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд.

#### **Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности»**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

#### **Цели и задачи дисциплины**

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППКРС по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
Условное обозначение: Ан ППКРС 43.01.09

Редакция № 2  
Изменение № \_

Лист 10 из 28

Экз  
контрольный


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

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессии;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

#### Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
<b>Общий объём нагрузки (всего)</b>	<b>46</b>
<b>Нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>40</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>35</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>6</b>
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме зачета с оценкой	

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Аннотация на ППКРС по профессии</b> <b>43.01.09 Повар, кондитер</b> Условное обозначение: <b>Ан ППКРС 43.01.09</b>	Редакция № 2 Изменение № _	Лист 11 из 28 <b>Экз</b> <b>контрольный</b>

### Содержание дисциплины

Раздел 1. Учение о безопасности жизнедеятельности.

Тема 1.1. Основы взаимодействия человека со средой обитания.

Тема 1.2. Воздействие потоков жизненного пространства на человека.

Тема 1.3. Опасности и их классификация.

Тема 1.4. Причинно – следственное поле опасностей.

Тема 1.5. Объекты и зоны защиты.

Тема 1.6. Принципы защиты от опасностей.

Раздел 2. Современное состояние системы «человек-техносфера».

Тема 2.1 Виды и формы деятельности. Классификация условий трудовой деятельности.

Тема 2.2. Работоспособность и её динамика. Особенность трудовой деятельности женщин и подростков.

Тема 2.3. Отходы - источник негативных факторов техно-сферы.

Тема 2.4 Негативные факторы производственной среды.

Тема 2.5. Техногенные аварии.

Тема 2.6. Роль несанкционированных и ошибочных действий работающих и населения в возникновении негативных ситуаций.

Раздел 3. Взаимодействие человека со средой обитания.

Тема 3.1. Взаимодействие человека со средой обитания. Тепловое состояние организма человека.

Тема 3.2. Системы восприятия человеком состояния среды обитания.

Тема 3.3. Нормирование негативных факторов .Вредные вещества. Вибрации и акустические колебания.

Тема 3.4. Электромагнитные поля и излучения. Ионизирующие излучения.

Тема 3.5. Электрический ток.

Раздел 4. Защита от опасностей.

Тема 4.1. Защита от естественных опасностей обеспечением комфортных условий жизнедеятельности.

Тема 4.2. Идентификация травмирующих и вредных факторов техносферы.

Тема 4.3. Методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов.

Тема 4.4. Экобиозащитная техника.

Тема 4.5. Защита от: вибрации, шума, электромагнитных полей и излучений, ионизирующих излучений, при эксплуатации ПЭВМ.


Раздел 5. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях.

Тема 5.1. Техногенные аварии: Промышленные взрывы, пожары на промышленных объектах, аварии с выбросом вредных веществ.

Тема 5.2. Стихийные явления и бедствия.

Тема 5.3. Технические средства предотвращения техногенных аварий. Чрезвычайные ситуации военного времени. Общие сведения о средствах поражения.

Тема 5.4. Устойчивость производства и организация защиты в чрезвычайных ситуациях

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Аннотация на ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер</b> Условное обозначение: <b>Ан ППКРС 43.01.09</b>	Редакция № 2 Изменение № _	Лист 12 из 28 Экз контрольный

Раздел 6. Управление безопасностью жизнедеятельности.

Тема 6.1. Правовые, нормативные и организационные основы обеспечения БЖД.

Тема 6.2. Защита в чрезвычайных ситуациях.

Тема 6.3. Экономические последствия и материальные затраты на обеспечение БЖД.

Раздел 7. Безопасность и экологичность в специальных условиях.

Тема 7.1. Особенности обеспечения труда в отраслях экономики.

Тема 7.2. Средства индивидуальной защиты (СИЗ). Негативное воздействие отраслей на экономики на окружающую среду.

### Дисциплина «Физическая культура»

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

#### Цели и задачи дисциплины

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

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

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

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

Коды осваиваемых компетенций: ОК 08.

#### Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Общий объем нагрузки (всего)</b>	<b>42</b>
<b>Всего во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	-
в том числе:	
практические занятия	<b>42</b>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
<b>Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.</b>	


#### Содержание дисциплины

Раздел 1. Легкая атлетика.

Раздел 2. Гимнастика.

Раздел 3. Спортивные игры: футбол.

Раздел 4. Спортивные игры: волейбол.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Аннотация на ППКРС по профессии</b> <b>43.01.09 Повар, кондитер</b> Условное обозначение: <b>Ан ППКРС 43.01.09</b>	Редакция № 2 Изменение № _	Лист 13 из 28 <b>Экз</b> <b>контрольный</b>

Раздел 5. Общая физическая подготовка (ОФП).

Раздел 6. Спортивные игры: баскетбол.

Раздел 7. П.П.Ф.П.

### Дисциплина

#### «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

**знать:**

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

#### Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Общий объем нагрузки (всего)</b>	<b>108</b>
<b>Всего во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<b>92</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>84</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме зачета с оценкой.	

#### Содержание дисциплины:

Введение.

Раздел 1. Информационные системы и технологии.


Тема 1.1. Информационные системы в профессиональной деятельности.

Тема 1.2. Программное обеспечение информационных технологий.

Раздел 2. Информационные технологии решения профессиональных задач.

Тема 2.1. Работа с пакетом Microsoft Office.

Тема 2.2. Информационная и компьютерная безопасность в профессиональной деятельности.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Аннотация на ППКРС по профессии <b>43.01.09 Повар, кондитер</b> Условное обозначение: Ан ППКРС 43.01.09	Редакция № 2 Изменение № _	Лист 14 из 28 Экз контрольный

### Дисциплина «Основы предпринимательской деятельности»

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.


#### Цели и задачи дисциплины

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

- характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду;
- оперировать в практической деятельности экономическими категориями;
- определять приемлемые границы производства;
- разрабатывать бизнес план;
- составлять пакет документов для открытия своего дела;
- оформлять документы для открытия расчетного счета в банке;
- определять организационно правовую форму предприятия;
- разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия;
- соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса;
- характеризовать механизм защиты предпринимательской тайны;
- различать виды ответственности предпринимателей;
- анализировать финансовое состояние предприятия;
- осуществлять основные финансовые операции;
- рассчитывать рентабельность предпринимательской деятельности.

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

- типологию предпринимательства;
- роль среды в развитии предпринимательства;
- технологию принятия предпринимательских решений;
- базовые составляющие внутренней среды фирмы;
- организационно - правовые формы предпринимательской деятельности;
- особенности учредительных документов;
- порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия;
- механизмы функционирования предприятия;
- сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска;
- основные положения об оплате труда на предприятиях;
- основные элементы культуры предпринимательской деятельности и корпоративной культуры;
- перечень сведений, подлежащих защите;
- сущность и виды ответственности предпринимателей;
- методы и инструментарий финансового анализа;
- основные положения бухгалтерского учета на малых предприятиях;
- виды налогов;

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Аннотация на ППКРС по профессии</b> <b>43.01.09 Повар, кондитер</b> Условное обозначение: <b>Ан ППКРС 43.01.09</b>	Редакция № 2 Изменение № _	Лист 15 из 28 <b>Экз</b> <b>контрольный</b>

- систему показателей эффективности предпринимательской деятельности;
- принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности;
- пути повышения и контроль эффективности предпринимательской деятельности.

### Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Общий объем нагрузки (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>40</b>
в том числе:	
практические занятия	18
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>8</b>
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме зачета с оценкой.	

### Содержание дисциплины

- Тема 1. Сущность предпринимательства и его виды.
- Тема 2. Принятие предпринимательского решения.
- Тема 3. Выбор сферы деятельности и обоснование создания нового предприятия.
- Тема 4. Организационно- управленческие функции предприятия.
- Тема 5. Предпринимательский риск.
- Тема 6. Трудовые ресурсы. Оплата труда на предприятии предпринимательского типа.
- Тема 7. Культура предпринимательства.
- Тема 8. Предпринимательская тайна. Налогообложение предпринимательской деятельности.
- Тема 9. Ответственность субъектов предпринимательской деятельности.
- Тема 10. Управление финансами предприятия предпринимательского типа. Оценка эффективности предпринимательской деятельности.

### Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

#### Цели и задачи дисциплины

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

- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;

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

- задачи, поставленные перед общественным питанием, структуру управления предприятием, связь предмета с другими дисциплинами;



<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
Наименование документа: <b>Аннотация на ППКРС по профессии</b> <b>43.01.09 Повар, кондитер</b> Условное обозначение: <b>Ан ППКРС 43.01.09</b>	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение № _</i>	<b>Лист 16 из 28</b> <b>Экз</b> <b>контрольный</b>

- типы предприятий, их характеристику и виды услуг, уровень обслуживания;
- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы средства обслуживания;
- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.


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

- классифицировать предприятия общественного питания по признакам;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- составлять меню, использовать по назначению посуду и приборы, сервировать стол;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- выполнять свои профессиональные обязанности на любом участке труда, планировать и организовывать свою деятельность;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

#### **Виды учебной работы и объём учебных часов**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Общий объём нагрузки (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>40</b>
в том числе:	
практические занятия	20
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>8</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.</b>	



	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Аннотация на ППКРС по профессии <b>43.01.09 Повар, кондитер</b> Условное обозначение: Ан ППКРС 43.01.09	Редакция № 2 Изменение № _	Лист 17 из 28 Экз контрольный

### Содержание дисциплины

- Раздел 1. Характеристика предприятий общественного питания.  
 Раздел 2. Организация снабжения предприятий общественного питания.  
 Раздел 3. Организация производства предприятий общественного питания.  
 Раздел 4. Организация обслуживания посетителей.

### Дисциплина «Основы финансовой грамотности»

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

#### Цели и задачи дисциплины

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

- находить и использовать необходимую экономическую информацию;
- выделять значимую экономическую информацию;
- уметь составлять семейный бюджет;
- совершать экономически грамотные покупки;
- выбирать варианты решения экономических проблем;
- различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;
- уметь применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);
- понимать место и роль России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире;
- оценивать и аргументировать собственную точку зрения по экономическим проблемам, различным аспектам социально-экономической политики государства.

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

- экономические законы и понятия;
- сущность экономических институтов, их роль в социально-экономическом развитии общества;
- значение этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества;
- способы принятия рациональных решений в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;
- основные правовые принципы, действующие в демократическом обществе.



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППКРС по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
Условное обозначение: Ан ППКРС 43.01.09

Редакция № 2  
Изменение № \_

Лист 18 из 28

Экз  
контрольный

### Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
<b>Общий объем нагрузки (всего)</b>	<b>36</b>
<b>Нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>32</b>
в том числе:	
практические занятия	16
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме зачета с оценкой.	

### Содержание дисциплины

Тема 1.1. Семейная экономика.

Тема 2.1. Депозит.

Тема 2.2. Расчетно-классовые операции.

Тема 2.3. Финансовый рынок и инвестиции.

Тема 3.1. Пенсионное обеспечение.

Тема 4.1. Страхование. Защита прав потребителей финансовых услуг.

### Общая характеристика рабочих программ профессиональных модулей

Основная профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает освоение **профессиональных модулей**:

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

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

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

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

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

ПМ.06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни.

Рабочая программа каждого профессионального модуля имеет следующую структуру:

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.

1.1. Область применения программы.


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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля.

2. Результаты освоения профессионального модуля.

3. Структура и содержание профессионального модуля.

3.1. Тематический план профессионального модуля.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Аннотация на ППКРС по профессии</b> <b>43.01.09 Повар, кондитер</b> Условное обозначение: <b>Ан ППКРС 43.01.09</b>	Редакция № 2 Изменение № _	Лист 19 из 28 <b>Экз</b> <b>контрольный</b>

- 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю.
4. Условия реализации программы профессионального модуля.
  - 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.
  - 4.2. Информационное обеспечение обучения.
  - 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.
  - 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную **учебную практику** после изучения каждого раздела. Занятия по учебной практике проводятся в учебно-производственных мастерских с использованием специализированного оборудования и на крупных базовых предприятиях.

Освоение каждого профессионального модуля завершается оценкой компетенций обучающихся по системе «зачтено / не зачтено».

### **Профессиональный модуль ПМ.01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

Освоение данного профессионального модуля предполагает изучение междисциплинарных курсов:

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

**МДК 01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  
 Формируемые компетенции: ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 1.1 - ПК 1.4

С целью овладения видом профессиональной деятельности **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.

**уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

**знать:**



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППКРС по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
Условное обозначение: Ан ППКРС 43.01.09

Редакция № 2  
Изменение № \_

Лист 20 из 28

Экз  
контрольный

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

### Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Общий объем нагрузки (всего)</b>	<b>258</b>
Во взаимодействии с преподавателем	96
Самостоятельная работа обучающегося	18
<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>
<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>

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

Освоение данного профессионального модуля предполагает изучение междисциплинарных курсов:

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

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

Формируемые компетенции: ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 2.1 - ПК 2.8

С целью овладения видом профессиональной деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

**уметь:**



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППКРС по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
Условное обозначение: Ан ППКРС 43.01.09

Редакция № 2  
Изменение № \_

Лист 21 из 28

Экз  
контрольный

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Общий объем нагрузки</b>	<b>592</b>
Всего во взаимодействии с преподавателем	166
Самостоятельная работа обучающегося	30
<b>Учебная практика</b>	<b>180</b>
<b>Производственная практика</b>	<b>216</b>

**Профессиональный модуль ПМ.03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**  
Освоение данного профессионального модуля предполагает изучение междисциплинарных курсов:

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

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

Формируемые компетенции: ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 3.1 - ПК 3.6

С целью овладения видом профессиональной деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППКРС по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
Условное обозначение: Ан ППКРС 43.01.09

Редакция № 2  
Изменение № \_

Лист 22 из 28

Экз  
контрольный

**иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

**уметь:**


- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Общий объем нагрузки</b>	<b>334</b>
Всего во взаимодействии с преподавателем	130
Самостоятельная работа обучающегося	24
<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>
<b>Производственная практика</b>	<b>108</b>

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Аннотация на ППКРС по профессии <b>43.01.09 Повар, кондитер</b> Условное обозначение: Ан ППКРС 43.01.09	Редакция № 2 Изменение № _	Лист 23 из 28 Экз контрольный

### Профессиональный модуль ПМ.04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Освоение данного профессионального модуля предполагает изучение междисциплинарных курсов:

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

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

Формируемые компетенции: ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 4.1 - ПК 4.5

С целью овладения видом профессиональной деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;



<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
Наименование документа: <b>Аннотация на ППКРС по профессии</b> <b>43.01.09 Повар, кондитер</b> Условное обозначение: <b>Ан ППКРС 43.01.09</b>	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение № _</i>	<b>Лист 24 из 28</b> <b>Экз</b> <b>контрольный</b>

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

### **Виды учебной работы и объём учебных часов**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Общий объём нагрузки</b>	<b>264</b>
Всего во взаимодействии с преподавателем	102
Самостоятельная работа обучающегося	18
<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>
<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>

### **Профессиональный модуль ПМ.05** **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации** **хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента »**

Освоение данного профессионального модуля предполагает изучение междисциплинарных курсов:

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

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

Формируемые компетенции: ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 5.1 - ПК 5.5.

С целью овладения видом профессиональной деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями.

**уметь:**

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





Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППКРС по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
Условное обозначение: Ан ППКРС 43.01.09

Редакция № 2  
Изменение № \_

Лист 25 из 28

Экз  
контрольный

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Общий объем нагрузки</b>	<b>506</b>
Всего во взаимодействии с преподавателем	154
Самостоятельная работа обучающегося	28
<b>Учебная практика</b>	<b>144</b>
<b>Производственная практика</b>	<b>180</b>

**Профессиональный модуль ПМ.06 «Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни»**

Освоение данного профессионального модуля предполагает изучение междисциплинарных курса:


**МДК 06.01.** Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента

Формируемые компетенции: ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 6.1 - ПК 6.2.

С целью овладения видом профессиональной деятельности **Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни** и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места повара, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Аннотация на ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер</b> Условное обозначение: <b>Ан ППКРС 43.01.09</b>	Редакция № 2 Изменение № _	Лист 26 из 28 <b>Экз</b> <b>контрольный</b>

– весоизмерительных приборов, подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

**уметь:**

– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

– проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;

– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;

– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;

– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;

– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;

– обеспечивать чистоту, безопасность ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;

– соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кулинарном цехе;

– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;

– выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых кулинарных изделий;

– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

– организовывать их хранение в процессе приготовления блюд региональной кухни с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;


– выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав блюд региональной кухни в соответствии с рецептурой;

– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;

– соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления блюд региональной кухни;

– проверять качество готовых блюд региональной кухни перед отпуском, упаковкой на вынос;

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Аннотация на ППКРС по профессии</b> <b>43.01.09 Повар, кондитер</b> Условное обозначение: <b>Ан ППКРС 43.01.09</b>	Редакция № 2 Изменение № _	Лист 27 из 28 <b>Экз</b> <b>контрольный</b>

– порционировать, сервировать блюда региональной кухни для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;

- соблюдать выход при порционировании;
  - выдерживать температуру подачи блюд региональной кухни;
  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
- владеть профессиональной терминологией;

консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд региональной кухни

**знать:**

– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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

– организация работ в кулинарном цехе;

– последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления блюд региональной кухни;

– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении блюд региональной кухни;

– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;

– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

– правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых блюд региональной кухни;

– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых изделий региональной кухни разнообразного ассортимента; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых изделий региональной кухни разнообразного ассортимента;

– условия, сроки, способы хранения изделий региональной кухни;

– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении блюд региональной кухни;

– правила оформления заявок на склад;

– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;

– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд региональной кухни разнообразного ассортимента;

– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

– методы приготовления блюд региональной кухни, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППКРС по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
Условное обозначение: Ан ППКРС 43.01.09

Редакция № 2  
Изменение № \_

Лист 28 из 28

Экз  
контрольный

- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд региональной кухни;
- органолептические способы определения готовности;
- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления блюд региональной кухни разнообразного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос блюд региональной кухни разнообразного ассортимента;
- методы сервировки и подачи, температура подачи блюд региональной кухни разнообразного ассортимента;
- требования к безопасности хранения блюд региональной кухни разнообразного ассортимента; - правила расчета с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- техника общения, ориентированная на потребителя.

#### Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
<b>Общий объём нагрузки</b>	<b>714</b>
Всего во взаимодействии с преподавателем	56
Самостоятельная работа обучающегося	10
<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>
<b>Производственная практика</b>	<b>576</b>