

По УП	Наименование дисциплины	Аннотации
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 68 ч., в том числе самостоятельной работы - 4 ч., консультаций – 4 ч., обязательных аудиторных – 60 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: зачет.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы микробиологии в пищевом производстве 2. Основы физиологии питания 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 76 ч., в том числе самостоятельной работы - 4 ч., консультаций – 4 ч., обязательных аудиторных – 68 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Состав и классификация продовольственных товаров 2. Характеристика пищевых продуктов
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 47 ч., в том числе самостоятельной работы - 2 ч., консультаций – 2 ч., обязательных аудиторных – 43 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: зачет.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
ОП.4	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации</p>

		<p>учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 45 ч., в том числе самостоятельной работы - 3 ч., консультаций – 2 ч., обязательных аудиторных –40 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: зачет.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Производственная деятельность в условиях рыночной экономики 2. Экономика предприятий сферы обслуживания 3. Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.5	Основы калькуляции и учета	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 83 ч., в том числе самостоятельной работы - 4 ч., консультаций – 5 ч., обязательных аудиторных –68 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: экзамен</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы бухгалтерского учета 2. Ценообразование в общественном питании 3. Материальная ответственность 4. Учет в организациях питания
ОП.6	Охрана труда	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 68 ч., в том числе самостоятельной работы - 4 ч., консультаций – 2 ч., обязательных аудиторных –62 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: зачет.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативно - правовая база охраны труда 2. Условия труда на предприятиях общественного питания 3. Электробезопасность и пожарная безопасность
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 40 ч., в том числе самостоятельной работы - 2 ч., консультаций – 4 ч., обязательных аудиторных –34 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: зачет.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p>

		<ol style="list-style-type: none"> 1. В кафе 2. Кухня Британии и Америки 3. Русская кухня
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 36 ч., в том числе самостоятельной работы - 2 ч., обязательных аудиторных –34 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: зачет.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях 2. Основы военной службы 3. Первая медицинская помощь в чрезвычайных ситуациях
ОП.9	Физическая культура	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 60 ч., в том числе самостоятельной работы - 4 ч., обязательных аудиторных –56 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Лыжная подготовка 2. Баскетбол 3. Лёгкая атлетика 4. Гимнастика
ОП.10	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 60 ч., в том числе самостоятельной работы - 3 ч., консультаций – 4 ч., обязательных аудиторных –53 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Личный финансовый план 2. Финансовые продукты банковской системы 3. Страхование 4. Налоги 5. Денежное обращение 6. Пенсия

		7. Распознавание мошеннических операций
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 39 ч., в том числе самостоятельной работы - 2 ч., консультаций – 3 ч., обязательных аудиторных – 34 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: зачет.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологии обработки текстовой информации 2. Технологии обработки числовой информации 3. Пакеты прикладных программ в профессиональной деятельности
ПМ.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<p>Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>Рабочая программа профессионального модуля имеет следующую структуру: паспорт программы профессионального модуля (область применения, цели и задачи профессионального модуля), структуру и содержание МДК, входящих в его состав, условия реализации и формы контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)</p> <p>Максимальная нагрузка по модулю (всего часов) – 524 ч., в том числе самостоятельной работы - 12 ч., консультаций – 8 ч., обязательных аудиторных – 486 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации по модулю: Квалификационный экзамен.</p> <p>Основные разделы ПМ:</p> <p>МДК.1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК.1.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>УП.1.01 Учебная практика. – 144 ч.</p> <p>ПП.1.01 Производственная практика. – 180 ч.</p>
ПМ.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>Рабочая программа профессионального модуля имеет следующую структуру: паспорт программы профессионального модуля (область применения, цели и задачи профессионального модуля), структуру и содержание МДК, входящих в его состав, условия реализации и формы контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)</p> <p>Максимальная нагрузка по модулю (всего часов) – 680 ч., в том числе самостоятельной работы - 10 ч., консультаций – 12 ч., обязательных аудиторных – 640 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации по модулю: Квалификационный экзамен.</p> <p>Основные разделы ПМ:</p> <p>МДК.2.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

		<p>МДК.2.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок УП.2.01 Учебная практика. – 144 ч. ПП.2.01 Производственная практика. – 252 ч.</p>
ПМ.3	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Рабочая программа профессионального модуля имеет следующую структуру: паспорт программы профессионального модуля (область применения, цели и задачи профессионального модуля), структуру и содержание МДК, входящих в его состав, условия реализации и формы контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) Максимальная нагрузка по модулю (всего часов) – 507 ч., в том числе самостоятельной работы - 8 ч., консультаций – 8 ч., обязательных аудиторных – 473 ч. Форма промежуточной аттестации по модулю: Квалификационный экзамен. Основные разделы ПМ: МДК.3.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.3.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок УП.3.01 Учебная практика. – 108 ч. ПП.3.01 Производственная практика. – 180 ч.</p>
ПМ.4	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Рабочая программа профессионального модуля имеет следующую структуру: паспорт программы профессионального модуля (область применения, цели и задачи профессионального модуля), структуру и содержание МДК, входящих в его состав, условия реализации и формы контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) Максимальная нагрузка по модулю (всего часов) – 498 ч., в том числе самостоятельной работы - 12 ч., консультаций – 10 ч., обязательных аудиторных – 464 ч. Форма промежуточной аттестации по модулю: Квалификационный экзамен. Основные разделы ПМ: МДК.4.1 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК.4.2 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков УП.4.01 Учебная практика. – 108 ч. ПП.4.01 Производственная практика. – 180 ч.</p>
ПМ.5	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Рабочая программа профессионального модуля имеет следующую структуру: паспорт программы профессионального модуля (область применения, цели и задачи профессионального модуля), структуру и содержание МДК, входящих в его состав, условия реализации и формы контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) Максимальная нагрузка по модулю (всего часов) –</p>

		<p>841 ч., в том числе самостоятельной работы - 16 ч., консультаций – 24 ч., обязательных аудиторных – 783 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации по модулю: Квалификационный экзамен.</p> <p>Основные разделы ПМ: МДК.5.1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.5.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>УП.5.01 Учебная практика. – 180 ч. ПП.5.01 Производственная практика. – 324 ч.</p>
--	--	---