

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Согласовано  
Директор ООО «Нежность»  
Надежин С.В.

30.06.2022г.



Утверждаю  
Директор ОГБПОУ «РПК»  
В.В. Сумин  
Приказ № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**  
**ПО ПРОФЕССИИ**  
**16675 Повар**

**Квалификация:**

**Повар 3-4 разряда**

**Форма обучения:**

**Очная**

**Нормативный срок освоения  
программы:**

**10 месяцев**

г. Родники, 2022 год

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Родниковский политехнический колледж» (далее – ОГБПОУ «РПК»).

Разработчики:

Белов Юрий Олегович, преподаватель

Гатин Александр Михайлович, преподаватель

Любимов Сергей Борисович, преподаватель

Жаворонкова Марина Петровна, мастер производственного обучения

Рябикова Анастасия Сергеевна, преподаватель

Старикова Ольга Руфимовна, методист

# ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

## 1. Общие положения

### 1.1. Аннотация

Настоящая программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар (далее – Программа), реализуемая ОГБПОУ «РПК», представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных с учетом требований рынка труда на основе профессионального стандарта 33.011 Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н.

### 1.2. Нормативные документы для разработки Программы

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрировано Министерством юстиции РФ 29.09.2015 г., регистрационный № 39023);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 26.08.2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 г. № 513 (ред. от 01.06.2021 г.) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ, Министерства просвещения РФ от 05.08.2020г. № 885/390 (ред. от 18.11.2020г.) «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрировано Министерством юстиции РФ 11.09.2020г. № 59778).

#### 1.2.1. Общая характеристика Программы

#### 1.2.2. Цели и задачи Программы

Программа направлена на приобретение лицами различного возраста профессиональных компетенций для выполнения трудовых функций, получение указанными лицами квалификационных разрядов по профессии рабочего без изменения уровня образования.

Достижению этой цели способствует решение следующих задач:

- ознакомление с устройством, назначением, принципом работы, правилами обслуживания оборудования, используемого при выполнении трудовых функций;
- приобретение теоретических знаний и практического опыта по технологии поварских работ;
- определение факторов, воздействующих на ход технологического процесса и качество поварских работ;
- изучение правил охраны труда и техники безопасности на производстве;
- воспитание интереса к будущей профессиональной деятельности, определение ее значимости в условиях современной экономики.

### **1.3.2. Срок освоения и трудоемкость Программы**

Нормативный срок освоения Программы при очной форме получения образования - 10 месяцев, что составляет 42 недели, в том числе:

Обучение по учебным циклам	<b>13,5</b> недель
Учебная практика	<b>14,5</b> недель
Производственная практика	<b>11</b> недель
Итоговая аттестация	<b>1</b> неделя
Каникулы	<b>2</b> неделя
<b>Итого</b>	<b>42</b> недели

Освоение Программы может реализовываться в форме индивидуального плана на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших Программу**

**2.1. Область профессиональной деятельности,** в которой выпускники, освоившие Программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33011 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

## **2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**

- процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов, блюд, изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

## **2.3. Основным видом профессиональной деятельности является:**

- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента

## **2.4. Требования к результатам освоения Программы**

В результате освоения Программы обучающийся должен овладеть следующими профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК).

### **2.4.1. Профессиональные компетенции, соответствующие основному виду профессиональной деятельности.**

ПК.1.1. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место повара к работе.

ПК.1.2. Приготавливать, оформлять и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия.

### **2.4.2. Общие компетенции.**

ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

### **3. Организация учебного процесса.**

#### **3.1. Режим занятий.**

Учебный год начинается 01 сентября и заканчивается 30 июня, продолжительность учебного года составляет 42 недели.

В течение учебного года обучающимся предоставляются каникулы продолжительностью 2 недели.

Учебная деятельность предполагает теоретические, практические занятия, семинары, вебинары, контрольные работы, самостоятельную работу, консультации (индивидуальные, групповые, письменные, устные), учебную и производственную практику.

Объем учебных занятий и практики обучающихся при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность академического часа 45 минут, предусмотрено группирование учебных занятий парами.

Консультации для обучающихся предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на учебный год.

Учебным планом предусмотрено изучение дисциплин Безопасность жизнедеятельности в объеме 38 часов, Физическая культура в объеме 42 часа.

Численность обучающихся в учебной группе составляет не более 25 человек.

#### **3.2. Распределение учебной нагрузки.**

В учебном плане Программы установлен следующий объем времени (в часах и неделях):

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	<b>13,5</b> недель	<b>486</b> часов
Учебная практика	<b>14,5</b> недель	<b>522</b> часа
Производственная практика	<b>11</b> недель	<b>396</b> часов
Консультации		<b>100</b> часов
Итоговая аттестация	<b>1</b> неделя	<b>36</b> часов
<b>Итого учебной нагрузки</b>	<b>40</b> недель	<b>1540</b> часов

#### **3.3. Практика студентов**

Видами практики обучающихся, осваивающих Программу, является учебная и производственная практика.

Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает:

- последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;
- целостность подготовки квалифицированных кадров к выполнению трудовых функций;
- связь практики с теоретическим обучением.

Содержание программ практики разработано на основе профессионального стандарта «Повар», с учетом запросов работодателей.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности по профессии 16675 Повар, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы.

При реализации Программы практика проводится ОГБПОУ «РПК» при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется как концентрированно, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. При производственной необходимости в график учебного процесса могут вноситься изменения, которые утверждаются приказом директора ОГБПОУ «РПК».

Учебная практика проводится в мастерских ОГБПОУ «РПК», а также на базе профильных предприятий на основе заключенных договоров о практической подготовке обучающихся.

Учебная практика проводится мастером производственного обучения в подгруппах численностью 8-15 человек.

Производственная практика проводится на базе профильных предприятий на основе заключенных договоров о практической подготовке обучающихся, направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля по каждому из видов профессиональной деятельности.

Производственная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и направлена на углубление первоначального практического опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к итоговой аттестации.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от колледжа и от профильного предприятия в соответствии с заключенным договором. Результаты практики определяются программами практики.

### **3.4. Практикоориентированность Программы**

Суммарный объем лабораторных и практических занятий, учебной и производственной практик составляет 1090 часа. Практикоориентированность Программы составляет 70,78% при допустимом значении практикоориентированности 70-85%.

### **4. Оценка качества освоения Программы**

Оценка качества освоения Программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в ОГБПОУ «РПК» разработаны и утверждены фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для итоговой аттестации по профессиональному модулю утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

Промежуточная аттестация проводится в ОГБПОУ «РПК» в соответствии с учебным планом в форме зачетов и дифференцированных зачетов. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет учебного времени, выделяемого на изучение соответствующей учебной дисциплины.

Количество зачетов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 10.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и промежуточного контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90-100%	5	отлично
70-89%	4	хорошо
40-69%	3	удовлетворительно
менее 40%	2	неудовлетворительно

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся преподавателем, ведущим учебную дисциплину, междисциплинарный курс или практику на завершающем этапе их освоения. Зачет и дифференцированный зачет с учетом



специфики учебной дисциплины может проводиться в форме письменной контрольной работы, тестирования, опроса обучающихся в устной форме, а также с привлечением компьютерных технологий как подведение итогов рейтинговой формы контроля и в других формах.

Промежуточная аттестация спланирована по следующим учебным дисциплинами и междисциплинарным курсам:

ОП.01 Основы санитарии и гигиены – по итогам 2 семестра

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров – по итогам 2 семестра

ОП.03 Безопасность жизнедеятельности – по итогам 1 семестра

ОП.04 Основы валеологии – по итогам 1 семестра

ОП.05 Социально-психологическая адаптация – по итогам 2 семестра

ОП.06 Эффективное поведение на рынке труда - по итогам 2 семестра

МДК.01.01 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе – по итогам 1 семестра

МДК.01.02 Технология приготовления, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий – по итогам 2 семестра

ФК.00 – по итогам 2 семестра

Итоговая аттестация по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента проводится как процедура внешнего оценивания с участием представителя работодателя (квалификационный экзамен).

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков требованиям Программы и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен».

Квалификационный экзамен состоит из нескольких квалификационных испытаний следующих видов:

- практической квалификационной работы;
- проверки теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и профессиональном стандарте «Повар».

Квалификационный экзамен проводится за счет времени, выделяемого на итоговую аттестацию.

Программа итоговой аттестации, требования к практической квалификационной работе, а также критерии оценки знаний доводятся до обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации.

Формы и методы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев с начала обучения.

#### **4.1. Ресурсное обеспечение реализации Программы**

#### **4.2. Материально-техническое обеспечение.**

ОГБПОУ «РПК» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий всех видов, предусмотренных Программой, в том числе лабораторных работ, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования WSR по компетенции «Поварское дело».

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

#### **5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Реализация Программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечному фонду, который укомплектован печатными и электронными изданиями по каждой дисциплине и по каждому профессиональному модулю, вышедшими за последние 5 лет.

Во время самостоятельной работы обучающиеся имеют возможность подключения к информационно-телекоммуникационной сети Интернет и доступа в электронную информационно-образовательную среду колледжа.

#### **5.3. Кадровое обеспечение**

Программа реализуется педагогическими работниками колледжа, квалификация которых отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах.

Педагогические работники, участвующие в реализации программы, систематически получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33011 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

**Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

<b>Курс</b>	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего</b>
1 курс	13,5	14,5	11		1	2	42


 Утверждаю:  
 Директор ОГБПОУ «РПК»  
 В.В.Сумин  
 «30» июня 2022 г.

## Календарный учебный график программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар

Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь											
1	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	26	3	10	17	24	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	5	12	19	26	9	16	23	30	6	13	20	27	13	20	27	3	10	17	24	24
8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	8	15	22	29	12	19	26	2	9	16	23	2	6	13	20	27	3	10	17	24	9	16	23	30	6	13	20	27	13	20	27	3	10	17	24	24
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42						
																К	К											П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	И				
^	^	^	^	^	^	^	^	^	^	^	^	^	^	^	^			^	^	^	^	^	^	^	^	^	^																				

<b>Обозначения:</b>		Теоретическое обучение	^	Учебная практика рассредоточенная	П	Производственная практика	И	Итоговая аттестация	К	Каникулы
---------------------	--	------------------------	---	-----------------------------------	---	---------------------------	---	---------------------	---	----------


 Утверждаю  
 Директор ОГБПОУ «РПК»  
 В.В. Сумин  
 Приказ № 91в от «30» июня 2022 г.

**Учебный план**  
 профессиональной подготовки по профессии  
**16675 Повар**

№ п/п	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся					Распределение учебной нагрузки по семестрам	
			Занятия по дисциплинам и МДК				Практики	1 семестр	2 семестр
			Всего занятий	Лекций, уроков	Лабораторных, практических работ	Промежуточной аттестации			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>222</b>	<b>138</b>	<b>72</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>170</b>	<b>52</b>
ОП.01	Основы санитарии и гигиены	ДЗ	40	22	16	2		28	12
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	34	18	14	2		20	14
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	38	28	8	2		38	
ОП.04	Основы валеологии	ДЗ	36	24	10	2		36	
ОП.05	Социально-психологическая адаптация	З	38	24	12	2		24	14
ОП.06	Эффективное поведение на рынке труда	ДЗ	36	22	12	2		24	12
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>1140</b>	<b>173</b>	<b>45</b>	<b>4</b>	<b>918</b>	<b>422</b>	<b>718</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</b>		<b>1140</b>	<b>173</b>	<b>45</b>	<b>4</b>	<b>918</b>	<b>422</b>	<b>718</b>
МДК.01.01	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	ДЗ	38	22	14	2		38	0
МДК.01.02.	Технология приготовления, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	ДЗ	184	106	76	2		114	70
УП.00	Учебная практика Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	кДЗ	522				522	270	252

ПП.00	Производственная практика Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента		396				396	0	396
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	<b>3</b>	<b>42</b>	4	36	2		20	22
	<b>Консультации</b>		<b>100</b>						100
<b>ИА.00</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>КЭ</b>	<b>36</b>						36
	<b>Всего часов:</b>				<b>1540</b>			<b>612</b>	<b>928</b>

## **АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

### **ОП.01 Основы санитарии и гигиены**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- определять источники микробиологического загрязнения;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;

**знать:**

- пищевые вещества и их значение;
- витамины, минеральные вещества;
- физиологию пищеварения;
- обмен веществ;
- питание различных групп населения;
- санитарную оценку доброкачественности пищевых продуктов;
- основы санитарии и гигиены;
- санитарные требования.

Общая трудоемкость учебной дисциплины – 40 часов.

### **ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- проводить товароведную экспертизу продовольственных товаров;
- оценивать качество продовольственных товаров по органолептическим показателям;
- проверять герметичность упаковки;
- рассчитывать калорийность продуктов.

**знать:**

- классификацию и товароведные характеристики продовольственных товаров.

Общая трудоемкость учебной дисциплины – 34 часа.

### **ОП.03 Безопасность жизнедеятельности**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- 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 доврачебную помощь пострадавшим.

**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 неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Общая трудоемкость учебной дисциплины – 38 часов.



#### **ОП.04 Основы валеологии**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

##### **уметь:**

- давать оценку образу жизни;
- составлять режим дня;
- составлять ежедневный рацион в соответствии с основными правилами рационального питания;
- использовать полученные знания на просвещение других молодых людей;
- использовать современные методы самооценки здоровья;
- сохранять уровень психофизиологической устойчивости в условиях учебной и трудовой деятельности;

##### **знать:**

- понятие о норме, здоровье и болезнях человека;
- факторы, влияющие на здоровье;
- значение здорового образа жизни для человека;
- основные принципы рационального питания;
- гигиену тела;
- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на человека;
- репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
- воздействие алкоголя, наркотиков и табакокурения на организм человека, особенно женщины;
- пути выхода из конфликтных и кризисных ситуаций;
- систему индивидуального подхода к здоровью и здоровому образу жизни;
- основные методики оздоровления организма;
- меры профилактики стрессовых ситуаций.

Общая трудоемкость учебной дисциплины – 36 часов.

#### **ОП.05 Социально-психологическая адаптация**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

##### **уметь:**

ориентироваться в процессе развития собственной личности.

- позитивно взаимодействовать с окружающим социумом.

##### **знать:**

необходимые для понимания себя и других теоретические представления о личности человека.

- собственные личностные особенности.
- пути позитивного развития собственной личности.

- понятие социума, окружающей социальной реальности.
- коммуникативные навыки, укрепляющие и гармонизирующие социальные связи
- способы гармоничного взаимодействия с окружающей социальной реальностью.

Общая трудоемкость учебной дисциплины – 38 часов.

### **ОП.06 Эффективное поведение на рынке труда**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

#### **уметь:**

- давать аргументированную оценку степени востребованности профессии на рынке труда;
- планировать профессиональную карьеру;
- применять эффективные действия при приеме на работу;
- составлять резюме с учетом специфики работодателя;
- строить диалог с работодателем в модельных условиях;
- анализировать информацию для принятия решения о поступлении на работу;
- определять права и обязанности работодателя и работника в соответствии с Трудовым кодексом РФ;

#### **знать:**

- актуальную ситуацию на рынке труда;
- основы проектирования карьерного и профессионального роста;
- способы активного поиска работы;
- технологию трудоустройства и адаптации на рабочем месте;
- законодательство РФ в сфере трудовой занятости.

Общая трудоемкость учебной дисциплины – 36 часов.

### **ФК.00 Физическая культура**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

#### **уметь:**

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

#### **знать:**

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
  - основы здорового образа жизни;
  - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;
  - средства профилактики перенапряжения
- Общая трудоемкость учебной дисциплины – 42 часа

## **ПМ.00 АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт в:**

- подготовке инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;
- приготовлении, оформлении и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий.

**уметь:**

- применять регламент, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- производить оценку качества (бракераж) готовой продукции;
- осуществлять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при обработке, нарезке, приготовлении полуфабрикатов и блюд;

**знать:**

- правила и последовательность подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;
- организацию и техническое оснащение поварских работ;
- охрану труда в организациях питания.

### **Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего **1140 часов**, из них на освоение:

- МДК.01.01 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе - 38 часов;

- МДК.01.02 Технология приготовления, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий – 184 часа;

- УП.00 Учебная практика Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента – 522 часа;

- ПП.00 Производственная практика Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента – 396 часов.

По окончании изучения профессионального модуля проводится квалификационный экзамен.