#### АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ. СЛУЖАЩИХ

43.01.09 Повар, кондитер

#### общие положения

Профессия СПО **43.01.09 Повар, кондитер** входит в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии. Педагогическими работниками ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» разработан комплект рабочих программ по учебным дисциплинам и по профессиональным модулям ППКРС, с учетом профессиональных стандартов.

квалифицированных рабочих, Программа подготовки служащих областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, утверждённого приказом Минобрнауки РФ от 02августа 2013 № 798; с учетом Профессиональных стандартов по профессии Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610 Н и профессии Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597 Н; Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация Рестораторов и Отельеров»; Требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело»

#### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, физиологии питания, санитарии и гигиены

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.** 

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах по профессиональной подготовке рабочих: 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

Программа дисциплины ОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда №610 Н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 Н от 07.09.2015, а также

интересов работодателей в части освоения видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиям и к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы.

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Целями изучения дисциплины являются:

- Ознакомление студентов с основами микробиологии, санитарии гигиены в пищевом производстве;
- Подготовка студентов к применению основ микробиологии, санитарии гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

#### Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю и одежде сотрудников предприятий питания;
- изучение правил санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- изучение правил личной гигиены и санитарных требований, предъявляемых к процессу приготовления блюд, напитков и кондитерских изделий;
- научиться проводить простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

### В результате освоения дисциплины студент должен: иметь практический опыт

- проведения простейших микробиологических исследований;
- проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации уметь
  - проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты; \*
  - 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;
  - использовать результаты микробиологических исследований при приготовлении и подаче разнообразных блюд, кондитерских изделий и выпечки\*\*
  - использовать требования микробиологии, санитарии и гигиены при планировании меню\*\*

#### знать

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом

#### производстве;

- санитарно-технологические требования к помещениям, одежде, правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой;\*
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
- правила личной гигиены работников пищевых производств\*\*

#### Пояснения:

\*- требования профстандартов,

\*\*- требования WSI/WSR

Общие и	Дескрипторы		
профессиональн	сформированност	<b>X</b> 7	n
ые	И	Уметь	Знать
компетенции	(действия)		
ОК 01.	Распознавание	Распознавать	Актуальный
Выбирать	сложных	задачу и/или	профессиональный
способы	проблемных	проблему в	и социальный
решения задач	ситуаций в	профессионально	контекст, в котором
профессионально	различных	м и/или	приходится
й	контекстах.	социальном	работать и жить.
деятельности,	Проведение	контексте.	Основные
применительно к	анализа	Анализировать	источники
различным	сложных ситуаций	задачу и/или	информации и
контекстам.	при решении задач	проблему и	ресурсы для
	профессиональной	выделять её	решения задач и
	деятельности.	составные части.	проблем в
	Определение	Правильно	профессиональном
	этапов	выявлять и	и/или социальном
	решения задачи.	эффективно	контексте.
	Определение	искать	Алгоритмы
	потребности в	информацию,	выполнения работ в
	информации.	необходимую для	профессиональной и
	Осуществление	решения задачи	смежных областях.
	эффективного	и/или проблемы.	Методы работы в
	поиска.	Составить план	профессиональной и
	Выделение всех	действия.	смежных сферах.
	возможных	Определять	Структура плана
	источников	необходимые	для решения задач.
	нужных ресурсов, в	ресурсы.	Порядок оценки
	том числе	Владеть	результатов
	неочевидных.	актуальными	решения задач
	Разработка	методами работы	профессиональной
	детального плана	В	деятельности
	действий.	профессионально	
	Оценка рисков на	й и смежных	
	каждом шагу.	сферах.	
	Оценка плюсов и	Реализовать	
	минусов	составленный	
	полученного	план. Оценивать	
	результата, своего	результат и	
	плана и его	последствия	
	реализации,	своих действий	
	определение	(самостоятельно	
	критериев оценки и	или с помощью	
	рекомендаций по	наставника).	

	T	T	1
	улучшению плана.		
		Определять	
	Планирование	задачи	
ОК 02.	информационного	поиска	Номенклатура
Осуществлять	поиска из	информации	информационных
поиск, анализ и	широкого набора	Определять	источников
интерпретацию	источников,	необходимые	применяемых в
информации,	необходимого для	источники	профессиональной
необходимой для	выполнения	информации	деятельности
выполнения	профессиональных	Планировать	Приемы
задач	задач	процесс поиска	структурирования
профессионально	Проведение	Структурировать	информации
й	анализа	получаемую	Формат оформления
деятельности.	полученной	информацию	результатов поиска
	информации,	Выделять	информации
	выделяет в ней	наиболее	,
	главные аспекты.	значимое в	
	Структурировать	перечне	
	отобранную	информации	
	информацию в	Оценивать	
	соответствии с	практическую	
	параметрами	значимость	
	поиска;	результатов	
	Интерпретация	поиска	
	полученной	Оформлять	
	информации в	результаты	
	контексте	поиска	
	профессиональной	Попека	
	деятельности		
OK 03.	Использование	Определять	Содержание
Планировать и	актуальной	актуальность	актуальной
реализовывать	нормативно-	нормативно-	нормативно-
собственное	правовой	правовой	правовой
	•	-	документации
профессионально е и	документацию по	документации в	Современная
	профессии	профессионально	1
личностное	(специальности)	й деятельности	научная
развитие.	Применение современной	Выстраивать	и профессиональная
	1	траектории	терминология
	научной	профессионально	Возможные
	профессиональной	го и личностного	траектории
	терминологии	развития	профессионального
	Определение		развития и
	траектории		самообразования
	профессионального		
	развития и		
OTC 0.4	самообразования		
OK 04.	Участие в деловом	Организовывать	Психология
Работать в	общении для	работу	коллектива
коллективе и	эффективного	коллектива и	Психология

	T		
команде,	решения деловых	команды	личности Основы
эффективно	задач	Взаимодействова	проектной
взаимодействова	Планирование	ть с коллегами,	деятельности
ть с коллегами,	профессиональной	руководством,	
руководством,	деятельность	клиентами.	
клиентами.	_		
ОК 05.	Грамотно устно и	Излагать свои	Особенности
Осуществлять	письменно излагать	мысли на	социального и
устную и	свои мысли по	государственном	культурного
письменную	профессиональной	языке	контекста
коммуникацию	тематике на	Оформлять	Правила
на	государственном	документы	оформления
государственном	языке		документов.
языке с учетом	Проявление		
особенностей	толерантность в		
социального и	рабочем		
культурного	коллективе		
OK 06.	Понимать	Описывать	
Проявлять	значимость своей	значимость своей	
гражданско-	профессии	профессии	Сущность
патриотическую	(специальности)	Презентовать	гражданско-
позицию,	Демонстрация	структуру	патриотической
демонстрировать	поведения на	профессионально	позиции
осознанное	основе	й	Общечеловеческие
поведение на	общечеловеческих	деятельности по	ценности
основе	ценностей.	профессии	Правила поведения
общечеловечески		(специальности)	в ходе выполнения
X			профессиональной
ценностей.			деятельности
ОК 07.	Соблюдение	Соблюдать	
Содействовать	правил	нормы	Правила
сохранению	экологической	экологической	экологической
окружающей	безопасности при	безопасности	безопасности при
среды,	ведении	Определять	ведении
ресурсосбережен	профессиональной	направления	профессиональной
ию, эффективно	деятельности;	ресурсосбережен	деятельности
действовать в	Обеспечивать	КИ	Основные ресурсы
чрезвычайных	ресурсосбережение	в рамках	задействованные в
ситуациях.	на рабочем месте	профессионально	профессиональной
		й деятельности	деятельности Пути
		по профессии	обеспечения
OTC 00		(специальности)	ресурсосбережения.
OK 09.	Применение	Применять	Современные
Использовать	средств	средства	средства и
информационные	информатизации и	информационных	устройства
технологии в	информационных	технологий для	информатизации
профессионально	технологий для	решения	Порядок их
й деятельности.	реализации	профессиональны	применения и
	профессиональной	X	программное

	Г	T	
	деятельности	задач	обеспечение в
		Использовать	профессиональ-ной
		современное	деятельности
		программное	
		обеспечение	
ОК 10.	Применение в	Понимать общий	
Пользоваться	профессиональной	смысл четко	
профессионально	деятельности	произнесенных	
й документацией	инструкций на	высказываний на	
на	государственном и	известные	
государственном	иностранном	темы(профессион	
и иностранном	языке. Ведение	альные и	
языке.	общения на	бытовые),	
	профессиональные	понимать тексты	
	темы	на базовые	
		профессиональны	
		е	
		темы	правила построения
		участвовать в	простых и сложных
		диалогах на	предложений на
		знакомые общие	профессиональные
		·	
		И	темы
		профессиональны	основные
		е темы	общеупотребитель
		строить простые	ные
		высказывания о	глаголы (бытовая и
		себе и о своей	профессиональная
		профессионально	лексика)
		й деятельности	лексический
		кратко	минимум,
		обосновывать и	относящийся к
		объяснить свои	описанию
		действия	предметов, средств
		(текущие и	и процессов
		планируемые)	профессиональной
		писать простые	деятельности
		связные	особенности
		сообщения на	произношения
		знакомые или	правила чтения
		интересующие	текстов
		профессиональны	профессиональной
		е темы	направленности
ПК 1.1-1.5 ПК		Обеспечивать	Требования
2.1-2.8 ΠK 3.1-3.6		хранение сырья и	производственной
ПК 4.1-4.5 ПК		пищевых	санитарии в
5.1-5.5		продуктов в	организации
J.1 - J.J		соответствии с	питания.
		инструкциями и	Виды,
		регламентами,	назначение и

стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.

Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.

Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья.

Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.

Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.

Соблюдать санитарногигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованны х, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных

мучных

правила
эксплуатации
приборов для
экспресс оценки
качества и
безопасности
пищевого сырья,
продуктов и
материалов.

Санитарногигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов.

Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР))

<u></u>	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	кондитерских
	изделий.
	Соблюдать
	санитарно-
	гигиенические
	требования в
	процессе
	приготовления и
	подготовки к
	реализации
	готовой
	холодной,
	горячей
	кулинарной
	продукции,
	хлебобулочных
	мучных
	кондитерских
	изделий

#### 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося  $\underline{74}$  часа, в том числе: - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося  $\underline{52}$  часа; практические занятия -  $\underline{22}$  часа.

#### ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы- программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с  $\Phi \Gamma O C$  по профессии  $C \Pi O - 43.01.09$  **Повар, кондитер**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах по профессиональной подготовке рабочих: Бармен, Кондитер, Повар.

Программа дисциплины ОП.02. «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда №610 Н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 Н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиям и к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл

#### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен:

Иметь практический опыт

- проведения органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов;
- составления рационов питания

#### уметь

- рассчитывать энергетическую ценность блюд
- планировать меню с учетом различных рационов питания\*\*

#### знать

- роль пищи для организма человека;\*
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;\*\*
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;

- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров\*\*
- организацию питания, в том числе диетического\*\*
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий\*\*
- виды меню, их особенности в зависимости от рациона питания\*\*

#### Пояснения:

\*\*-требования WSI/WSR

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированност и (лействия)	Уметь	Знать
ОК 01.	Распознавание	Распознавать задачу	Актуальный
Выбирать способы	сложных	и/или проблему в	профессиональный и
решения задач	проблемных	профессиональном	социальный контекст, в
профессиональной	ситуаций в	и/или социальном	котором приходится
деятельности,	различных	контексте.	работать и жить.
применительно к	контекстах.	Анализировать задачу	Основные источники
1000 HILLIAN	Прородония	** /** ***	TITLE OF MOTHER TO

<sup>\*-</sup>требования профстандартов

проблему и выделять контекстам. анализа сложных ресурсы для решения ситуаций при её составные части. задач и проблем в решении задач Правильно выявлять и профессиональном профессиональной и/или социальном эффективно искать деятельности. информацию, контексте. Алгоритмы Определение этапов необходимую для выполнения работ в решения задачи и/или профессиональной и решения задачи. смежных областях. Определение проблемы. Составить потребности в план действия. Методы работы в информации. Определять профессиональной и Осуществление необходимые смежных сферах. эффективного ресурсы. Структура плана для поиска. Владеть актуальными решения задач. методами работы в Порядок оценки Выделение всех профессиональной и результатов решения возможных смежных сферах. источников нужных задач ресурсов, в том числе Реализовать профессиональной неочевидных. составленный план. деятельности Разработка Оценивать результат и детального плана последствия своих лействий. лействий Оценка рисков на (самостоятельно или с каждом шагу. Оценка помощью наставника). плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по ОК 02. Планирование Определять задачи Номенклатура Осуществлять поиск, информационного поиска информации информационных Определять анализ и поиска из широкого источников интерпретацию набора источников, необходимые применяемых в информации, необходимого для источники профессиональной необходимой для выполнения информации деятельности выполнения задач профессиональных Планировать процесс Приемы профессиональной залач поиска структурирования информации Формат деятельности. Проведение анализа Структурировать полученной получаемую оформления результатов поиска информации, информацию выделяет в ней Выделять наиболее информации главные аспекты. значимое в перечне Структурировать информации отобранную Оценивать информацию в практическую соответствии с значимость параметрами поиска; результатов поиска Интерпретация Оформлять результаты

	1		T
	информации в		
	контексте		
	профессиональной		
OK 02	леятельности	0	C
OK 03.	Использование	Определять	Содержание
Планировать и	актуальной	актуальность	актуальной
реализовывать	нормативно-	нормативно-	нормативно-правовой
собственное	правовой	правовой	документации
профессиональное и	документацию по	документации в	Современная научная
личностное	профессии	профессиональной	и профессиональная
развитие.	(специальности)	деятельности	терминология
	Применение	Выстраивать	Возможные
	современной	траектории	траектории
	научной	профессионального и	профессионального
	профессиональной	личностного	развития и
	терминологии	развития	самообразования
	Определение		
	траектории		
	профессионального		
	развития и		
OIC 04		0	П
OK 04.	Участие в деловом	Организовывать	Психология
Работать в	общении для	работу коллектива и	коллектива
коллективе и	эффективного	команды	Психология личности
команде,	решения деловых	Взаимодействовать с	Основы проектной
эффективно	задач	коллегами,	деятельности
взаимодействовать	Планирование	руководством,	
с коллегами,	профессиональной	клиентами.	
руководством,	деятельность		
кпиентами ОК 05.	Гархатур матур м	Hararam about triani	Особенности
	Грамотно устно и	Излагать свои мысли	
Осуществлять	письменно излагать		социального и
устную и	свои мысли по	языке	культурного
письменную	профессиональной	Оформлять	контекста
коммуникацию на	тематике на	документы	Правила оформления
государственном	государственном		документов.
языке с учетом	языке		
особенностей	Проявление		
социального и	толерантность в		
культурного	рабочем коллективе		
ОК 06.	Понимать	Описывать	Сущность
Проявлять			
гражданско-	значимость своей профессии	значимость своей профессии	гражданско- патриотической
патриотическую	(специальности)	Презентовать	позиции
позицию,	Демонстрация	структуру	Общечеловеческие
демонстрировать	поведения на	профессиональной	ценности
осознанное	основе	деятельности по	Правила поведения в
поведение на	общечеловеческих	профессии	ходе выполнения
основе	ценностей.	(специальности)	профессиональной
общечеловеческих	доппостоп.	(SIISQIIWIDIIOCIII)	деятельности
пенностей.			ZONI OSIBIIOO I N
ОК 07.	Соблюдение правил	Соблюдать нормы	Правила
·- · · ·			
Содействовать	экологической	экологической	экологической

	родомум	OTTO A MONTON	<b>D</b> 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2
окружающей среды,	ведении	Определять	ведении
ресурсосбережению,	профессиональной	направления	профессиональной
эффективно	деятельности;	ресурсосбережения в	деятельности Основные
действовать в	Обеспечивать	рамках	ресурсы
чрезвычайных	ресурсосбережение	профессиональной	задействованные в
ситуациях.	на рабочем месте	деятельности по	профессиональной
		профессии	деятельности Пути
		(специальности)	обеспечения
ОК 09.	Применение	Применять средства	Современные средства
Использовать	средств	информационных	и устройства
информационные	информатизации и	технологий для	информатизации
технологии в	информационных	решения	Порядок их
профессиональной	технологий для	профессиональных	применения и
деятельности.	реализации	задач	программное
деятельности.	профессиональной	Использовать	обеспечение в
	деятельности	современное	профессиональ-ной
	деятельности	программное	деятельности
OIC 10	TT	_	
OK 10.	Применение в	Понимать общий	правила построения
Пользоваться	профессиональной	смысл четко	простых и сложных
профессиональной	деятельности	произнесенных	предложений на
документацией на	инструкций на	высказываний на	профессиональные
государственном и	государственном и	известные темы	темы
иностранном языке.	иностранном языке.	(профессиональные и	основные
	Ведение общения на	бытовые),	общеупотребительны
	профессиональные	понимать тексты на	е глаголы (бытовая и
	темы	базовые	профессиональная
		профессиональные	лексика)
		темы	лексический
		участвовать в диалогах	минимум,
		на знакомые общие и	относящийся к
		профессиональные	описанию предметов,
		темы	средств и процессов
		строить простые	профессиональной
		высказывания о себе и	
		о своей	особенности
		профессиональной	произношения правила
		деятельности кратко	чтения текстов
		обосновывать и	профессиональной
		объяснить свои	направленности
		действия (текущие и	
		планируемые) писать	
		простые связные	
		сообщения на	
		знакомые или	
		интересующие профессиональные	
		Обеспечивать	Ассортимент,
		хранение сырья и	требования к качеству,
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8		пищевых продуктов в	условия и сроки
ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5		соответствии с	хранения сырья и
ПК 5.1-5.5		инструкниями и	Пролуктов

регламентами, Виды, стандартами назначение и чистоты, правила соблюдением эксплуатации товарного соседства. приборов для экспресс оценки Проверять органолептическим качества и способом качество, безопасности безопасность сырья, пищевого сырья, продуктов. продуктов и Распознавать материалов. . недоброкачественны Правила, е продукты. условия, сроки Использовать хранения пищевых нитрат-тестер для продуктов. оценки безопасности Регламенты, сырья. стандарты, в том Соблюдать числе система условия, сроки анализа, оценки и хранения, товарное управления соседство пищевых опасными продуктов при факторами (система XACCΠ (HACCP)), складировании, касающиеся хранении. хранения особо скоропортящихся

#### 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 96 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - <u>88</u> часов;

продуктов

- консультации - <u>2</u> часа; практические занятия - <u>30</u> часов.

#### ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Техническое оснащение и организация рабочего места

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах по профессиональной подготовке рабочих: 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар. Программа дисциплины ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, внедрения кондитер, целях международных стандартов высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда №610 Н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 Н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиям и к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины студент должен: иметь практический опыт

 подготовки к работе основного производства организации питания и организации рабочего места в соответствии с видами изготовляемых блюд, напитков и кондитерских изделий, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; \*

#### уметь

проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; \*

- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания\*
- выбиратьпроизводственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кондитерских изделий\*
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; \* знать
  - характеристики основных типов организации общественного питания;
  - принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
  - учет сырья и готовых изделий на производстве;
  - назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, правила их безопасного использования; \*
  - виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции\*
  - виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кондитерских изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации\*
  - специфику производственной деятельности организации\*
  - правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кондитерских изделий организации\*
  - правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

#### Пояснения:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (лействия)	Уметь	Знать
ОК 01.	Распознавание	Распознавать задачу	Актуальный
Выбирать способы	сложных	и/или проблему в	профессиональный и

<sup>\*\*-</sup>требования WSI/WSR

<sup>\*-</sup>требования профстандартов

nalitating parton	проблемных ситуаций	профессиональном	социальный контекст, в
решения задач	-		
профессиональной	в различных	'	котором приходится
деятельности,	контекстах.		работать и жить.
применительно к	Проведение анализа	Анализировать задачу	
различным	сложных ситуаций при	_	информации и ресурсы
контекстам.	решении задач		для решения задач и
	профессиональной		проблем в
	деятельности.	Правильно выявлять и	
	Определение этапов	1 1	и/или социальном
	решения задачи.	1 1 ' '	контексте.
	Определение		Алгоритмы выполнения
	потребности в	<u> </u>	работ в
	информации.		профессиональной и
	Осуществление	план действия.	смежных областях.
	эффективного поиска.		Методы работы в
	Выделение всех		профессиональной и
	возможных	ресурсы.	смежных сферах.
	источников нужных	Владеть актуальными	Структура плана для
	ресурсов, в том числе	методами работы в	решения задач.
	неочевидных.	профессиональной и	Порядок оценки
	Разработка детального	смежных сферах.	результатов решения
	плана действий.	Реализовать	задач
	Оценка рисков на	составленный план.	профессиональной
	каждом шагу. Оценка		деятельности
	плюсов и минусов	и последствия своих	
	полученного	действий	
	результата, своего	(самостоятельно или с	
ОК 02.	Планирование	Определять задачи	Номенклатура
Осуществлять	информационного		информационных
поиск, анализ и	поиска из широкого	_	источников
интерпретацию	набора источников,	• _	применяемых в
информации,	необходимого для		профессиональной
необходимой для	выполнения		деятельности
выполнения задач	профессиональных	Планировать	Приемы
профессиональной	задач	процесс поиска	структурирования
деятельности.	Проведение анализа	-	информации Формат
	полученной	получаемую	оформления
	информации, выделяет		результатов поиска
	в ней главные аспекты.	1 1	информации
	Структурировать	значимое в перечне	,
	отобранную	информации	
	информацию в	Оценивать	
	соответствии с	практическую	
	параметрами	значимость	

	поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной	Оформлять результаты поиска	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
клиентами ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско- патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности

ОК 07.	Соблюдение правил	Соблюдать нормы	Правила экологической
Содействовать	экологической	экологической	безопасности при
сохранению	безопасности при	безопасности	ведении
окружающей среды,	ведении	Определять	профессиональной
	профессиональной	направления	деятельности Основные
эффективно	деятельности;	ресурсосбережения	ресурсы
действовать в	Обеспечивать	в рамках	задействованные в
чрезвычайных	ресурсосбережение на	1	профессиональной
ситуациях.	рабочем месте	деятельности по	деятельности Пути
онт у ациям.	pass iem meere	профессии	обеспечения
ОК 09.	Применение	1 1	
Использовать	Применение	Применять средства	Современные средства
	средств	информационных технологий для	и устройства
информационные	информатизации и		информатизации
технологии в	информационных технологий для	решения	Порядок их применения
профессиональной		профессиональных	и программное обеспечение в
деятельности.	реализации	задач Использовать	
	профессиональной деятельности		профессиональной деятельности
	деятельности	современное	деятельности
OK 10.	Применение в	Понимать общий	правила построения
Пользоваться	профессиональной	смысл четко	простых и сложных
профессиональной	деятельности	произнесенных	предложений на
документацией на	инструкций на	высказываний на	профессиональные
государственном и	государственном и	известные темы	темы
иностранном языке.	иностранном языке.	(профессиональные и	основные
	Ведение общения на	бытовые), понимать	общеупотребительные
	профессиональные	тексты на базовые	глаголы (бытовая и
	темы	профессиональные	профессиональная
		темы	лексика)
		участвовать в	лексический
		диалогах на знакомые	минимум,
		общие и	относящийся к
		профессиональные	описанию предметов,
		темы	средств и процессов
		строить простые	профессиональной
		высказывания о себе и	
		о своей	особенности
		профессиональной	произношения правила
		деятельности кратко	чтения текстов
		обосновывать и	профессиональной
		объяснить свои	направленности
		действия (текущие и	
		планируемые) писать	
		простые связные	
		сообщения на	

ПК 1.1-1.5	Подготовка, уборка	Визуально	Требования
ПК 2.1-2.8	if	проверять чистоту	охраны труда,
ПК 3.1-3.6	повара (кондитера)	и исправность	пожарной
ПК 4.1-4.5	при выполнении	производственного	безопасности и
	работ по обработке	инвентаря, кухонной	производственной
ПК 5.1-5.5	сырья и	посуды перед	санитарии в
	приготовлению:	использованием.	организации питания.
	J 1 1	Выбирать,	Виды,
	- горячих блюд,	рационально	назначение, правила
	кулинарных	размещать	безопасной
	изделий, закусок,	нарабочем месте	эксплуатации
	- холодных блюд,	оборудование,	технологического
	кулинарных	инвентарь, посуду,	оборудования,
	изделий, закусок,	сырье, материалы	производственного
	- холодных и	в соответствии	инвентаря,
	горячих сладких	с инструкциями	инструментов,
	блюд, десертов,	и регламентами,	весоизмерительных
	напитков,	Стандартами чистоты	приборов, посуды и
	- хлебобулочных,	Проводить	правила ухода за
	мучных	текущуюуборку	ними.
	кондитерских изделий	рабочего места	Последовательность
		повара	выполнения
		в соответствии	технологических
		с инструкциями	операций.
		и регламентами,	Регламенты,
		стандартами	стандарты, в том
		чистоты.	числе система
		Выбирать	анализа, оценки и
		И применять моющие	управления
		и дезинфицирующие	опасными факторами
		средства для ухода	(система ХАССП).
		за оборудованием,	Возможные
		инвентарем,	последствия
			нарушения санитарии
		кухонной посудой.	и гигиены.
		Владетьтехникой	Требования к
		ухода	соблюдению личной
		за весоизмерительным	гигиены персоналом
		1 0	при подготовке
		Мыть вручную	производственного
		и в посудомоечной	инвентаря и кухонной
		,	посуды.
		и раскладывать	Виды,
		•	назначение, правила
		, ,	применения и
		* *	безопасного хранения
		•	чистящих, моющих и
		инвентарь,	
		инструменты	
		в соответствии	
		со стандартами	

Проверять Поддержание требуемого	

дезинфицирующих температурного режима в средств, предназнахолодильном ченных ДЛЯ последующего оборудовании использования. Подбор, подготовка Выбирать Правила к работе, проверка оборудование, утилизации технологического производственный отходов. оборудования, инвентарь, Виды, производственного инструменты, назначение инвентаря, посуду в упаковочных инструментов, соответствии с материалов, видом работ в весоизмерительных способы хранения соответствующей приборов сырья и продуктов. зоне кухни Виды, (кондитерского назначение правила цеха) по обработке эксплуатации сырья и оборудования для приготовлению: вакуумной полуфабрикатов, упаковки сырья и горячих блюд, готовых кулинарных полуфабрикатов. изделий, закусок, -Вилы. холодных блюд, назначение кулинарных технологического изделий, закусок, оборудования, холодных и производственного горячих сладких инвентаря, блюд, десертов, кухонной, столовой напитков, посуды, хлебобулочных, используемых для мучных порционирования кондитерских (комплектования), изделий. упаковки готовых Подготавливать полуфабрикатов. к работе, проверять Способы и технологическое правила оборудование, порционирования производственный (комплектования), инвентарь, упаковки на вынос инструменты, готовых весоизмерительные полуфабрикатов. приборы в Способы соответствии с правки кухонных инструкциями и ножей регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной

	безопасности,	
	Охраны труда	

T	
Подготовка	Выбирать,
рабочего места для	подготавливать
порционирования	материалы, посуду,
(комплектования),	оборудование для
упаковки на вынос	упаковки, хранения
готовых горячих	готовых холодных и
блюд, кулинарных	горячих блюд,
изделий, закусок	кулинарных
	изделий, закусок,
	хлебобулочных,
	мучных
	кондитерских
	изделий.
	Рационально
	организовывать
	рабочее место с
	учетом обеспечения
	безопасной
	эксплуатации
	оборудования,
	стандартов чистоты

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося <u>36</u> часов, в том числе: - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - <u>36</u> часов; практические занятия - <u>24</u> часа.

#### ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы- программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО – **43.01.09 Повар, кондитер**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах по профессиональной подготовке рабочих: 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар. Программа дисциплины ОП.04. «Экономические и правовые основы производственной деятельности» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда №610 Н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 Н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиям и к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы

### 1.2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины** В результате освоения дисциплины студент должен:

Иметь практический опыт

- Применения экономических и правовых знаний в конкретных производственных ситуациях;\*

  уметь
- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных формальной и безналичной оплаты
- планировать меню с учетом потребительских предпочтений\*\* знать
  - принципы рыночной экономики;
  - организационно-правовые формы организаций;
  - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда\*
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие создание и деятельность организаций питания\*
- правила и технологии расчетов с потребителями \*
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах\*
- факторы, влияющие на ценовую политику в меню\*\*
- принципы управления предприятием питания\*\*

### Пояснения:

- \*- требования профстандартов \*\*-требования WSI/WSR

<i>Шиф р комп</i> .	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
OK 01	Выбирать способы решения задач	Распознавание сложных проблемные	Распознавать задачу и/или проблему в	Актуальный профессиональный и социальный

				**************************************
	профессиональ	ситуации в	1 1	контекст, в котором
		различных	и/или социальном	приходится
	-	контекстах.	контексте;	работать и жить;
	применительно	Проведение анализа	Анализировать	Основные
	к различным	сложных ситуаций	задачу и/или	источники
	контекстам.	при решении задач	проблему и	информации и
		профессиональной	выделять её	ресурсы для
		деятельности	составные части;	решения задач и
			-	проблем в
		Определение этапов	Правильно	профессиональном
		решения задачи.	выявлять и	и/или социальном
		Определение	эффективно искать	контексте.
		потребности в	информацию,	Rollierere.
		информации	необходимую для	Алгоритмы
			решения задачи	выполнения работ в
		Осуществление	и/или проблемы;	профессиональной
		эффективного	Владеть	и смежных
		поиска.	актуальными	областях;
		Выявление всех	методами работы в	Методы работы в
		возможных	профессиональной	профессиональной
		источников	и смежных сферах;	и смежных сферах.
		необходимых	и смежных сферах,	
			Составить план	Структуру плана
		ресурсов, в том	действия,	для решения задач
		числе неочевидных.	Определит	Порядок оценки
		Разработка	Определить необходимые	
		детального плана		результатов
		действий	ресурсы для	решения задач
			выполнения плана;	профессиональной
			Реализовать	деятельности
		0	составленный план;	
		Оценка плюсов и		
		минусов	Оценивать	
		полученного	результат и	
		результата	последствия своих	
		выполнения плана и	действий	
		способов его	(самостоятельно	
OIC 2		реализации,	или с помощью	
OK 2	Осуществлять	Планирование	Определять задачи	Номенклатура
	поиск, анализ и	информационного	поиска	информационных
	интерпретацию	поиска из широкого	информации	источников
	информации,	набора источников,	Определять	применяемых в
	необходимой	необходимого для	необходимые	профессиональной
	для	выполнения	источники	деятельности
	выполнения	профессиональных	информации	Приемы
	задач	задач	1 1	структурирования
	профессиональ	Проведение опение	Планировать	
	ной	Проведение анализа полученной	процесс поиска	информации
	деятельности.	информации,	Структурировать	Формат
		1		оформления
		выделяет в ней	получаемую	результатов поиска

		THODAYAN A AMAYATA	*****	
		главные аспекты.	информацию	информации
		Классификация и структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;	Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость	
		Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	результатов поиска Оформлять результаты поиска	
OK 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональ ное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности)	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и
		Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории Профессионального развития и самообразования	Выстраивать траектории профессионального и личностного развития Применять правила самоменеджмента	профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования Правила самоменеджмента
OK 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодейство вать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач  Управление конфликтами и стрессами	Организовывать работу коллектива и команды Мотивировать подчиненных Взаимолействовать с коллегами, руководством, клиентами. Управлять конфликтами и	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности Методы управления конфликтными ситуациями и способы борьбы со стрессами
OK 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на госуларственно	Владение грамотным устным и письменным и изложением своих мыслей по профессиональной	Излагать свои мысли на государственном языке Эффективно использовать	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления

-				WOMAN
OK 6	м языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. Проявлять гражданско-патриотическу ю позицию, демонстрирова ть осознанное поведение на основе общечеловечес ких ценностей.	тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе Понимание значимости своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	правила делового общения  Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	документов.  Этику и правила делового общения  Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
OK 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбереж ению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) Эффективно применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережени. Знать правила поведения в чрезвычайных ситуациях
OK 9	Использовать информационн ые технологии в профессиональ ной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение Грамотно	Современные средства и устройства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности  Виды учетно-
10	профессиональ ной документацией на	профессиональной деятельности нормативных и учетно-отчетных	использовать нормативную и оформлять учетно- отчетную	отчетной документации, используемой в профессиональной деятельности

м и иностра языке.	госу инос	ументов на дарственном и странном языке.	документацию для решения профессиональных задач	
// предпр. льскую деятель	инимате приводом профессов Бизн Опроисто фина	фессиональной сельности гавление нес- плана	достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности  Оформлять бизнесплан  Рассчитывать размеры выплат по кредитам	Основы предпринимательск ой деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес- планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося <u>68</u> часов, в том числе: - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - <u>54</u> часа;

- самостоятельная работа 8 часов; практические занятия - 26 часов.

#### ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и о всеми профессиональными модулями.

#### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,
- -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- -составлять товарный отчет за день;
- -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
  - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами;
- -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями;
- -принимать оплату наличными деньгами;
- -принимать и оформлять безналичные платежи;
- -составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- -виды учета, требования, предъявляемые к учету;
  - задачи бухгалтерского учета;
- -предмет и метод бухгалтерского учета;
- -элементы бухгалтерского учета;
- -принципы и формы организации бухгалтерского учета
  - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
  - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
  - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
  - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
  - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
  - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
  - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.

- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- -правила документального оформления движения материальных ценностей;
  - источники поступления продуктов и тары;
- -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- -методику осуществления контроля за товарными запасами;
- -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
  - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
  - порядок оформления и учета доверенностей;
  - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
  - правила торговли;
  - виды оплаты по платежам;
  - виды и правила осуществления кассовых операций;
  - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.	Распознавать задачу и/или проблему в профессионально м и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в Профессиональной и смежных

	Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и	профессионально й и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат	сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте	Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию	Номенклатура информационны х источников применяемых в профессиональн ой деятельности Приемы структурирован ия информации Формат оформления результатов поиска информации
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	актуальной нормативноправовой документацию по	Определять актуальность нормативноправовой документации в профессионально й деятельности Выстраивать траектории	Содержание актуальной нормативно правовой документации Современная научная и профессиональная

OK 4	Работать в коллективе и	научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования  Участие в деловом общении для	Организовывать	Возможные траектории профессиональ ного развития и самообразования
	команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	и команды Взаимодействовать	коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
OK 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	мысли на государственном языке Оформлять	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
OK 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	средства информационных технологий для решения профессиональных	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональн ые и бытовые), понимать тексты на базовые	темы

ПК 1.2- 1.6, 2.2- 2.8, 3.5, 4.5, 5.5	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость кулинарной и кондитерской продукции собственного производства. Вести учет реализованной	Правила торговли. Виды оплаты по платежам Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	кулинарной и кондитерской продукции.  Оформлять заявки на продукты,	форме оплаты. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.
		расходные материалы, необходимые для приготовления	П
		кулинарной кондитерской продукции	и Правила составления заявки на склад

## 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки студента <u>52</u> часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося <u>50</u> часов;
- самостоятельная работа 2 часа;
  - практические занятия 24 часа.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, и кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относятся к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу специальности, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

#### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения 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 т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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 инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и	Дескрипторы	Уметь	Знать
профессиональные сформированности			
компетенции	(действия)		
OK 01.	Распознавание	Распознавать	Актуальный
Выбирать способы	сложных	задачу и/ или	профессиональный и
решения задач	проблемных	проблему в	социальный контекст,
профессиональной	ситуаций в	профессиональном	в котором приходится

работать и жить. деятельности, различных и/ или социальном применительно к контекстах. контексте. Основные источники различным контекстам. Проведение анализа Анализировать информации и сложных ситуаций задачу и/или ресурсы для решения при решении задач проблему и задач и проблем в профессиональном профессиональной выделять её деятельности. составные части. и/или социальном контексте. Алгоритмы Определение этапов Правильно решения задачи. выявлять и выполнения работ в профессиональной и Определение эффективно искать потребности в информацию, смежных областях. информации. необходимую для Методы работы в Осуществление решения задачи профессиональной и и/или проблемы. эффективного смежных сферах. Составить план Структура плана для поиска. действия. решения задач. Выделение всех Определить Порядок оценки возможных необходимые результатов решения источников нужных ресурсов, в том ресурсы. залач числе неочевидных. Владеть профессиональной Разработка актуальными деятельности детального плана методами работы в лействий. профессиональной Оценка рисков на и смежной сферах. Реализовать каждом шагу. Оценка плюсов и составленный план. Оценивать минусов полученного результат и последствия своих результата, своего действий плана и его (самостоятельно реализации, определение или с помощью критериев оценки и наставника). рекомендаций по улучшению плана. ОК 02. Осуществлять Планирование Определять задачи Номенклатура информационных поиск, анализ и информационного поиска интерпретацию поиска из широкого информации. источников информации, набора источников, Определять применяемых в необходимой для необходимые необходимого для профессиональной выполнения задач выполнения источники деятельности. профессиональной профессиональных информации. Приемы деятельности. залач. Планировать структурирования Проведение анализа процесс поиска. информации. полученной Структурировать Формат оформления получаемую результатов поиска информации, информацию. информации. выделяет в ней главные аспекты. Выделять наиболее Структурировать значимое в перечне отобранную информации. информацию в Оценивать соответствии с практическую параметрами значимость поиска; результатов Интерпретация поиска. Оформлять

полученной

результаты поиска.

		T	
	информации в		
	контексте		
	профессиональной		
	деятельности		
ОК 03. Планировать и	Использование	Определять	Содержание
реализовывать	актуальной	актуальность	актуальной
собственное	нормативно	нормативно-	нормативно-правовой
профессиональное и	правовой	правовой	документации.
личностное развитие	документации по	документации в	Современная научная
•	профессии	профессиональной	и профессиональная
	(специальности).	деятельности.	терминология.
	Применение	Выстраивать	Возможные
	современной	траектории	траектории
	научной	профессионального	профессионального
	профессиональной	и личностного	развития и
	терминологии.	развития.	самообразования.
	Определение	Passirini	<b>Cu</b> me o opuse Bumbn
	траектории		
	профессионального		
	развития и		
	самообразования.		
ОК 04. Работать в	Участие в деловом	Организовывать	Психология
	общении для	1	
коллективе и команде,		работу коллектива	коллектива.
эффективно взаимодействовать с	эффективного	и команды.	Психология личности.
	решения деловых	Взаимодействовать	Основы проектной
коллегами,	задач.	с коллегами,	деятельности.
руководством,	Планирование	руководством,	
клиентами	профессиональной	клиентами.	
016.05.0	деятельности.	TT	
ОК 05. Осуществлять	Грамотно устно и	Излагать свои	Особенности
устную и письменную	письменно излагать	мысли на	социального и
коммуникацию на	свои мысли по	государственном	культурного
государственном языке	профессиональной	языке.	контекста.
с учетом особенностей	тематике на	Оформлять	Правила оформления
социального и	государственном	документы	документов.
культурного контекста.	языке.		
	Проявление		
	толерантности в		
	рабочем коллективе		
ОК 06. Проявлять	Понимать	Описывать	Сущность
гражданско-	значимость своей	значимость своей	гражданско-
патриотическую	профессии	профессии.	патриотической
позицию,	(специальности).	Презентовать	позиции.
демонстрировать	Демонстрация	структуру	Общечеловеческие
осознанное поведение	поведения на	профессиональной	ценности.
на основе	основе	деятельности по	Правила поведения в
общечеловеческих	общечеловеческих	профессии	ходе выполнения
ценностей.	ценностей.	(специальности)	профессиональной
			деятельности.
ОК 07. Содействовать	Соблюдение правил	Соблюдать нормы	Правила
сохранению	экологической	экологической	экологической
окружающей среды,	безопасности при	безопасности.	безопасности при
ресурсосбережению,	ведении	Определять	ведении
эффективно	профессиональной	направления	профессиональной
действовать в	деятельности;	ресурсосбережения	деятельности.
чрезвычайных	Обеспечивать	в рамках	Основные ресурсы,
-		. *	

ситуациях.	ресурсосбережение на рабочем месте.	профессиональной деятельности по	задействованные в профессиональной
	I	профессии	деятельности. Пути
		(специальности).	обеспечения
			ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать	Применение	Применять	Современные
информационные	средств	средства	средства и устройства
технологии в	информатизации и	информационных	информатизации.
профессиональной	информационных	технологий для	Порядок их
деятельности.	технологий для	решения	применения и
	реализации	профессиональных	программное
	профессиональной деятельности.	задач. Использовать	обеспечение в профессиональной
	деятельности.	современное	деятельности.
		программное	деятельности.
		обеспечение.	
ОК 10. Пользоваться	Применение в	Понимать общий	правила построения
профессиональной	профессиональной	смысл четко	простых и сложных
документацией на	деятельности	произнесенных	предложений на
государственном и	инструкций на	высказываний на	профессиональные
иностранном языке.	государственном и	известные темы	темы
	иностранном языке.	(профессиональные	основные
	Ведение общения	и бытовые),	общеупотребительные
	на	понимать тексты	глаголы (бытовая и
	профессиональные	на базовые	профессиональная
	темы.	профессиональные темы	лексика) лексический
		участвовать в	минимум,
		диалогах на	относящийся к
		знакомые общие и	описанию предметов,
		профессиональные	средств и процессов
		темы	профессиональной
		строить простые	деятельности
		высказывания о	особенности
		себе	произношения
		и о своей	правила чтения
		профессиональной	текстов
		деятельности кратко	профессиональной направленности.
		обосновывать и	паправленности.
		объяснить свои	
		действия (текущие	
		и планируемые)	
		писать простые	
		связные	
		сообщения на	
		знакомые или	
		интересующие	
		профессиональные темы	
ОК 11. Планировать	Определение	Выявить	Основы
предпринимательскую	инвестиционную	достоинства и	предпринимательской
деятельность в	привлекательность	недостатки	деятельности.
профессиональной	коммерческих идей	коммерческой	Основы финансовой
профессиональной	коммерческих идеи	100011111100	o the bbi while the
сфере.	в рамках профессиональной	идеи.	грамотности. Правила разработки

		I	] <u></u>
	деятельности.	открытия	бизнес-планов.
	Составлять бизнес	собственного дела	Порядок
	план.	В	выстраивания
	Презентовать	профессиональной	презентации.
	бизнес-идею.	деятельности.	Кредитные
	Определение	Оформлять бизнес-	банковские продукты
	источников	план.	
	финансирования.	Рассчитывать	
	Применение	размеры выплат по	
	грамотных	процентным	
	кредитных	ставкам	
	продуктов для	кредитования.	
	открытия дела.		
ПК 1.1-1.5	Подбор, подготовка	Соблюдать	Требования
ПК 2.1-2.8	к работе, проверка	правила техники	охраны труда,
ПК 3.1-3.6	технологического	безопасности,	пожарной
ПК 4.1-4.5	оборудования,	пожарной	безопасности и
ПК 5.1-5.5	производственного	безопасности,	производственной
	инвентаря,	охраны труда.	санитарии в
	инструментов.	Выбирать,	организации питания.
	1 7	безопасно, в	Виды, назначение,
		соответствии с	правила безопасности
		инструкциями и	эксплуатации
		регламентами	технологического
		эксплуатировать	оборудования,
		технологическое	производственного
		оборудование,	инвентаря,
		инструменты,	инструментов,
		инвентарь в	весоизмерительных
		процессе	приборов, посуды и
		обработки сырья	правила ухода за
			ними.
			Возможные
			последствия
			нарушения санитарии
			и гигиены, правил т/б.

## 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента <u>36</u> часов, в том числе: - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося <u>36</u> часов;

- практические занятия 0 часов.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

- **1.2.** Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.
- 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социальнокультурные 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, but; сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why; 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.
- глагол, понятие глагола-связки. Система модальности. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect; глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем после if, when.
- частвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
- осуществлять запрос и обобщение информации;
- обращаться за разъяснениями;
- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)

к в 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;
   Монологическая речь
- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
- кратко передавать содержание полученной информации;
- рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки;

- рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы; описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка;
- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. Письменная речь
- небольшой рассказ (эссе);
- заполнение анкет, бланков;
- изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме);
- составление плана действий;
- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. Аудирование
  - понимать:
- основное содержание несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках изучаемых тем;
- необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе;
- высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
- отделять главную информацию от второстепенной. В результате изучения дисциплины обучающийся должен овладеть общими и профессиональными компетенциями:

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
OK 01	Выбирать способы решения задач профессионально й деятельности, применительно к различным контекстам.	Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивание плюсов и минусов	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в	Актуальный профессиональ ный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональ ном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональ ной и смежных областях; Методы работы в профессиональ ной и смежных сферах.

		рекомендаций по улучшению плана.	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	решения задач профессиональ ной деятельности
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию	Планирование информационного поиска из широкого	Определять задачи поиска информации	Номенклатура информационных источников

информации,	набора источников,	Определять	применяемых
необходимой для	необходимого для	необходимые	В
выполнения задач	выполнения	источники	профессионали
профессионально	профессиональных	информации	ной
й деятельности.	задач	Планировать	деятельности
	Проведение анализа	процесс поиска	Приемы
	полученной	Структурировать	структурирова
	информации, выделение	получаемую	ния
	в ней главных аспектов.	информацию	информации
	Структурирование	Выделять наиболее	Формат
	отобранной информации	значимое в перечне	оформления
	в соответствии с	информации	результатов
	параметрами поиска;	Оценивать	поиска
	Интерпретация	практическую	информации
	полученной	значимость	
	информации в	результатов	
	контексте	поиска	
	профессиональной	Оформлять	
	деятельности	результаты	
		поиска	

ОК 3	Планировать и		Определять	
	реализовывать		актуальность	Соморукация
	собственное	Использование	HOMMOTHRIA	Содержание
	профессиональное	актуальной нормативно	THORONOM	актуальной
	и личностное	- правовой	документации в	нормативно
	развитие.	документации по	профессиональной	правовой
		профессии	7.0772.77.17.0777	документации
		(специальности)	'	Современная
		Применение	Выстраивать	научная и
		современной	траектории	профессиональ
		научной	профессионального	ная
		•	и личностного	терминология
		профессиональной	развития	Возможные
		терминологии		траектории
		Определение траектории		профессиональ
		профессионального		ного развития и
		развития и		самообразован
		самообразования		ия
OK 4				
	Работать в	Участие в деловом	Организовывать	Психология
	коллективе и	общении для	*_	коллектива
	команде,	эффективного решения	F -	Психология
	эффективно		и команды Взаимодействовать	
	взаимодействоват	деловых задач		
	ь с коллегами,	Планирование	с коллегами,	Основы
	руководством,	профессиональной	F -	проектной
	клиентами.	деятельности	клиентами.	деятельности
ОК 5	Осуществлять	Грамотно устно и	Излагать свои	Особенности
OK 3	устную и	письменно излагать	мысли на	социального и
	Ť Ť	свои мысли по		культурного
		профессиональной		контекста
	=	тематике на		Правила
	, · ·	государственном языке	O 1	оформления
	_	Проявление	документы	документов.
		Применение средств	Применять	Современное
ОК 9		информатизации и	_ •	оборудование
OK 9		информационных	1 -	кухни.Совреме
	профессионали по	технологий пла	технологий пла	шше
		Применение в	Понимать общий	правила
	профессионально	профессиональной	смысл четко	построения
OV10	й документацией	деятельности	произнесенных	простых и
OK10	на	инструкций на	высказываний на	сложных
	государственном	государственном и	известные темы	предложений на
		иностранном языке.	(профессиональные	•
			<u> </u>	* *

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки студента **82** часа, в том числе: - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **82** часа.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с Федеральным образовательным стандартом СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 «Сервис и туризм»

Рабочая программа учебной дисциплины, может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, а также, в программах повышения квалификации и переподготовки рабочих кадров.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Учебная дисциплина направлена на формирование профессиональных и общих компетенций.

#### Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций	
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,	
	применительно к различным контекстам	
OK 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 общечеловеческих ценностей	
ОК 07.	Содействоватьсохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
OK 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями:

1 1	ьт пиминетенциями:		
Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций		
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи		
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи		
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регла		
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к		

	реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного
	ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую 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 нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие 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.

### 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 36 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
  - практические занятия 6 часов.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования.

# 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная программа «Физическая культура» входит в раздел основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

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

## В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

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

#### уметь:

- использовать физкультурно — оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающихся <u>132</u> часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 132 часа.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.10 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» принадлежит к разделу общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины студент 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 т.ч. специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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.
- В рабочую программу дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» включено содержание, направленное на формирование у студентов следующих общих компетенций:
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- OК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

### Спецификация общих компетенций

Шифр комп.	Наименовани е компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
OK 2	Осуществлять	Планирование	Определять задачи	Номенклатура
	поиск, анализ	информационного поиска	поиска	информационны

			T .	
	и интерпретаци ю информации, необходимой для выполнения задач профессионал ьной деятельности.	из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации	информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать	х источников применяемых в профессиональн ой деятельности Приемы структурировани я информации Формат оформления результатов поиска информации
		в контексте профессиональной деятельности	практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	
OK 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодейство вать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействоват ь с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
OK 6	Проявлять гражданско-патриотическу ю позицию, демонстриров ать осознанное поведение на основе общечеловече ских ценностей.	Понимать значимость своей профессии 43.01.09 Повар, кондитер Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	Сущность гражданско- патриотической позиции Общечеловеческ ие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональн ой деятельности
OK 9	Использовать информацион ные технологии в профессионал ьной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессионально й деятельности

## 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося  $\underline{50}$  часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося  $\underline{50}$  часов, из них:  $\underline{0}$  часа — самостоятельная работа.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## **ПМ.01** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

### 43.01.09 Повар, кондитер

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

- ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
- ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

## Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля

### Спецификация ПК/разделов профессионального модуля

Формируемые	Название раздела				
компетенции	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания		
Раздел модуля 1. Орг	Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и				
подготовки к реализ	подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного				
ассортимента	ассортимента				
ПК 1.1.	Подготовка, уборка	Визуально проверять	Требования охраны		
Подготавливать	рабочего места	чистоту и	труда, пожарной		
рабочее место,	повара при	исправность	безопасности и		
оборудование,	выполнении работ	производственного	производственной		
сырье, исходные	по обработке,	инвентаря, кухонной	санитарии в		
материалы для	нарезке, формовке	посуды,	организации		
обработки сырья,	традиционных видов	инструментов перед	питания.		

овощей, грибов, приготовления обработке рыбы, полуфабрикатов в нерыбного водного соответствии с сырья, мяса, мясных инструкциями и продуктов, регламентами. домашней птицы, личи Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструментами и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании Выбирать

требуемого температурного режима в холодильном оборудовании Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.

весоизмерительных

приборов

Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Способы правки кухонных ножей Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке К реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного

	T	T ==	<u> </u>
		Включать и	хранения чистящих,
		подготавливать к	моющих и
		работе	дезинфицирующих
		технологическое	средств,
		оборудование,	предназначенных для
		производственный	последующего
		инвентарь,	использования.
		инструменты,	Правила утилизации отходов.
		весоизмерительные приборы в	Виды, назначение
		соответствии с	•
			упаковочных материалов, способы
		инструкциями и регламентами,	хранения сырья и
		стандартами	продуктов.
		чистоты.	Виды, назначение
		Соблюдать правила	столовой посуды,
		техники	столовых приборов.
		безопасности,	Способы и правила
		пожарной	порционирования
		безопасности,	(комплектования),
		охраны труда	упаковки на вынос
		onpunisi ipjau	готовых
	Подготовка	Выбирать,	полуфабрикатов.
	рабочего места для	подготавливать	nenj quepmarez:
	порционирования	материалы, посуду,	
	(комплектования),	оборудование для	
	упаковки на вынос	упаковки, хранения	
	ГОТОВЫХ	обработанного	
	полуфабрикатов	сырья,	
		приготовленных	
		полуфабрикатов.	
		Рационально	
		организовывать	
		рабочее место с	
		учетом стандартов	
		чистоты	
OK 01	Распознавание	Распознавать задачу	Актуальный
Выбирать способы	сложных	и/или проблему в	профессиональный и
решения задач	проблемных	профессиональном	социальный
профессиональной	ситуаций в	и/или социальном	контекст, в котором
деятельности,	различных	контексте.	приходится работать
применительно к	контекстах.	Анализировать	и жить. Основные
различным	Проведение анализа	задачу и/или	источники
контекстам	сложных ситуаций	проблему и выделять	информации и
	при решении задач	её составные части.	ресурсы для
	профессиональной	Правильно выявлять	решения задач и
	деятельности.	и эффективно искать	проблем в
	Определение этапов	информацию,	профессиональном
	решения задачи.	необходимую для	и/или социальном
	Определение	решения задачи	контексте.
	потребности в	и/или проблемы.	Алгоритмы
	информации.	Составлять план	выполнения работ в
	Осуществление	действия.	профессиональной и смежных областях.
	эффективного поиска. Выделение	Определять необходимые	Методы работы в
		1	профессиональной и
İ	всех возможных	ресурсы. Владеть	профессиональной и

	источников нужных	актуальными	смежных сферах.
	ресурсов, в том	методами работы в	Структура плана для
	числе неочевидных.	профессиональной и	решения задач
	Разработка	смежных сферах.	Порядок оценки
	детального плана	Реализовать	результатов
	действий.	составленный план.	решения задач
	Оценка рисков на	Оценивать результат	профессиональной
	каждом шагу.	и последствия своих	деятельности
	Оценка плюсов и	действий	
	минусов	(самостоятельно или	
	полученного	с помощью	
	результата, своего	наставника)	
	плана и его		
	реализации,		
	предложение		
	критериев оценки и		
	рекомендаций по		
	улучшению плана		
ОК 04	Участие в деловом	Организовывать	Психология
Работать в	общении для	работу коллектива и	коллектива
коллективе и	эффективного	команды	Психология
команде,	решения деловых	Взаимодействовать с	личности Основы
эффективно	задач Планирование	коллегами,	проектной
взаимодействовать с	профессиональной	руководством,	деятельности
коллегами,	деятельности.	клиентами.	
руководством,			
клиентами.			
ОК 07	Соблюдение правил	Соблюдать нормы	Правила
Содействовать	экологической	экологической	экологической
сохранению	безопасности при	безопасности	безопасности при
окружающей среды,	ведении	Определять	ведении
ресурсосбережению,	профессиональной	направления	профессиональной
эффективно	деятельности;	ресурсосбережения в	деятельности
действовать в	Обеспечивать	рамках	Основные ресурсы
чрезвычайных	ресурсосбережение	профессиональной	задействованные в
ситуациях.	на	деятельности по	профессиональной
	рабочем месте	профессии	деятельности
		(специальности)	Пути обеспечения
			ресурсосбережения.
<del>-</del>	•	в, рыбы, нерыбного водн	ого сырья, домашней
птицы, дичи, кролик		_	_
	Подготовка к	Оценивать	Ассортимент,
	использованию	наличие, определять	требования к
	CLINE	OFTEM SAKASLIBAEMLIY	канестру успория и

ПК	<i>1.2.</i>
Ocy	ицес

твлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика

сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов

объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения. Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота.

качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации

Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов.

Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов. Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями. Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами. Использовать нитратприборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила поверки весоизмерительного оборудования. Правила приема прдуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов

Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи

Распознавать недоброкачественные продукты. Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья. Рационально использовать сырье, продукты при их обработке,

тестер для оценки безопасности сырья

Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. Способы сокращения потерь при обработке,

подготовке. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке. Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования. Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья

хранении пищевого сырья, продуктов. Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей. Способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения. Санитарногигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов.

Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с

Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Способы упаковки, складирования пищевых продуктов.

Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, личи

учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья. Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Безопасно использовать оборудование для упаковки

Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов. Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов Актуальный

### OK 01

Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи.

Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для

Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном

	Определение	решения задачи	контексте.
	потребности в	и/или проблемы;	Алгоритмы
	информации	Составить план	выполнения работ в
	Осуществление	действия,	профессиональной и
	эффективного	Определить	смежных областях;
	поиска. Выделение	необходимые	Методы работы в
			профессиональной и
	всех возможных	ресурсы; Владеть актуальными	смежных сферах.
	источников нужных	методами работы в	Структура плана для
	ресурсов, в том	профессиональной и	1
	числе неочевидных.		решения задач
	Разработка	смежных сферах; Реализовать	Порядок оценки
	детального плана		результатов
	действий. Оценка	составленный план;	решения задач
	рисков на каждом	Оценивать результат	профессиональной
	шагу.	и последствия своих	деятельности.
	Оценивает плюсы и	действий	
	минусы	(самостоятельно или	
	полученного	с помощью	
	результата, своего	наставника).	
	плана и его		
	реализации,		
	предлагает критерии		
	оценки и		
	рекомендации по		
	улучшению плана.		
OK 04.	Участие в деловом	Организовывать	Психология
Работать в	общении для	работу коллектива и	коллектива.
коллективе и	эффективного	команды.	Психология
команде,	решения деловых	Взаимодействовать с	личности. Основы
эффективно	задач. Планирование	коллегами,	проектной
взаимодействовать с	профессиональной	руководством,	деятельности.
коллегами,	деятельности.	клиентами.	
руководством,			
клиентами.			
ОК 07	Соблюдение правил	Соблюдать нормы	Правила
Содействовать	экологической	экологической	экологической
сохранению	безопасности при	безопасности	безопасности при
окружающей среды,	ведении	Определять	ведении
ресурсосбережению,	профессиональной	направления	профессиональной
эффективно	деятельности;	ресурсосбережения в	деятельности
действовать в	Обеспечивать	рамках	Основные ресурсы
чрезвычайных	ресурсосбережение	профессиональной	задействованные в
ситуациях.	на	деятельности по	профессиональной
	рабочем месте	профессии	деятельности
		(специальности)	Пути обеспечения
			ресурсосбережения.
Раздел модуля 3. При	готовление и подгото	вка к реализации полуф	рабрикатов
I = = = = = = = = = = = = = = = = = = =		улинарных изделий из р	=
водного сырья	· •	-	-

ПК 1.3.	Приготовление	Соблюдать правила	Требования охраны
Проводить	полуфабрикатов для	сочетаемости,	труда, пожарной
приготовление и	блюд, кулинарных	взаимозаменяемости	безопасности и
подготовку к	изделий из рыбы и	основного сырья и	производственной
реализации	нерыбного водного	дополнительных	санитарии в
полуфабрикатов	сырья	ингредиентов.	организации
разнообразного	разнообразного	Выбирать,	питания.

ассортимента для Виды, назначение, ассортимента, в том применять, блюд, кулинарных числе региональных. комбинировать правила безопасной изделий из рыбы и различные способы эксплуатации технологического нерыбного водного приготовления сырья. полуфабрикатов с оборудования, производственного учетом рационального инвентаря, использования инструментов, ресурсов, весоизмерительных приборов, посуды и обеспечения безопасности готовой правила ухода за продукции. ними. Владеть техникой Ассортимент, работы с ножом: рецептуры, нарезать, измельчать требования к обработанное сырье, качеству, условия и продукты. сроки хранения Править кухонные. полуфабрикатов для Нарезать, измельчать блюд, кулинарных рыбу вручную или изделий из рыбы и механическим нерыбного водного способом. сырья Порционировать, разнообразного формовать, ассортимента, в том панировать числе региональных. различными Методы способами приготовления полуфабрикаты из полуфабрикатов. рыбы, нерыбного Способы водного сырья. сокращения потерь, Выбирать, сохранения пищевой подготавливать ценности продуктов при приготовлении пряности и приправы, хранить полуфабрикатов. Правила, способы пряности и приправы в измельченном виде. нарезки, Соблюдать порционирования санитарнополуфабрикатов из гигиенические рыбы. требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления

полуфабрикатов с учетом принятых

взаимозаменяемости.

норм

Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.  Выбирать в соответствии со способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство опруфабрикатов. Правилиза заполнения заполнения с упаковки и материалым, посудой, комплектованием. Выбирать материалы, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования (комплектования), упаковки и маркирования (комплектования), упаковки и маркирования (полуфабрикатов. Правила заполнения заполне
способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.  Порцуфабрикатов.  Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.  Порцуфабрикатов.  Порционирование (комплектование), упаковкой, комплектованием, выбирать материалы, посудой, контейнеры для упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения и хранения, товарное соседство  Соседство  Способом приготовления, безопасно использовать назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования (комплектоватия), упаковки и упаковки и упаковки и упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения
приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.  полуфабрикатов.  Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.  полуфабрикатов.  Выбирать материалы, посудой, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения и хранения, товарное соседство  полуфабрикатов.  Правила заполнения
безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.  Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство  Масортимент, назначение, назначение, правила обращения с упаковомом материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования полуфабрикатов. Техника порционирования упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения
использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.  Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство  Использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструментый назначение, правила обращения с упаковочными материалы, комплектоватьем посудой, контейнерами для хранения и транспортирования (комплектования), упаковки и обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство Правила заполнения
технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.  Полуфабрикатов.  Порщионирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.  Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения и хранения, товарное соседство  Техника порционирования упаковки и маркирования упаковки и упаковки и упаковки и упаковки и упаковки и хранения, товарное соседство  Правила заполнения
оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.  Полуфабрикатов.  Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.  Полуфабрикатов.  Порционирование (комплектование), упакововными комплектованием. Выбирать материалы, посудой, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения и хранения, товарное соседство  Оборудование, производственный инвентарь, инструмент, пазначение, правила обращения с обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования полуфабрикатов. Техника порционирования упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения
производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.  Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикатов в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения и хранения, товарное соседство  Порционирование (комплектования), инструменты, посуду, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.  Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения
производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.  Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикатов в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения и хранения, товарное соседство  Порционирование (комплектования), инструменты, посуду, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.  Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения
инвентарь, инструменты, посуду.  Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.  Выбирать материалы, посудой, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения и хранения, товарное соседство  Инвентарь, инструменты, посуду.  Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.  Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения
инструменты, посуду.  Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.  Поруфабрикатов.  Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. Выбирать материалы, посудой, контейнеры для упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения и транспортирования (комплектования), упаковки и Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство  посуду, контейнеры для упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения
Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.  Поруфабрикатов.  Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. Выбирать материалы, посудой, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения и транспортирования (комплектования), упаковки и Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство  Проверять качество Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения
Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.  Выбирать материалы, посудой, посуду, контейнеры для упаковывать, комплектовать полуфабрикатов полуфабрикатов полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.  Обеспечивать условия, товарное соседство  Проверять качество готовых назначение, правила обращения с упаковочными материалами, материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения
(комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.  Выбирать материалы, посудой, контейнеры для упаковывать, комплектовать полуфабрикатов полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, стоседство обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения
упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.  Полуфабрикатов.  Полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. Выбирать материалы, посудой, контейнеры для упаковки.  Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных хранения, товарное соседство  Правила заполнения
хранение полуфабрикатов.  перед упаковкой, комплектованием. Выбирать материалы, посудой, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикатов. Техника порционирования сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения упаковия, сроки хранения, товарное соседство  полуфабрикатов. Упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения
полуфабрикатов.  Комплектованием. Выбирать материалы, посудой, контейнерам для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения
Выбирать материалы, посудой, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикатов. Полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки упакованных хранения, товарное соседство Посудой, комтейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. Правила заполнения
посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикатов. Техника порционирования видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство Комплектов. Правила заполнения
для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования условия, сроки хранения, товарное соседство Правила заполнения
Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство тотовых полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения
упаковывать, комплектовать полуфабрикатов. полуфабрикаты в соответствии с их порционирования видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки упакованных хранения, товарное соседство Правила заполнения
комплектовать полуфабрикатов.  полуфабрикаты в соответствии с их порционирования (комплектования), упаковки и Обеспечивать маркирования условия, сроки упакованных хранения, товарное соседство Правила заполнения
полуфабрикаты в соответствии с их порционирования видом, способом и (комплектования), сроком реализации. Обеспечивать маркирования условия, сроки упакованных хранения, товарное соседство Правила заполнения
соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки упакованных хранения, товарное соседство Правила заполнения
видом, способом и сроком реализации. Упаковки и маркирования условия, сроки упакованных хранения, товарное соседство (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения
сроком реализации. упаковки и Обеспечивать маркирования условия, сроки упакованных хранения, товарное соседство Правила заполнения
Обеспечивать маркирования условия, сроки упакованных хранения, товарное соседство Правила заполнения
условия, сроки упакованных хранения, товарное соседство Правила заполнения
хранения, товарное полуфабрикатов. соседство Правила заполнения
соседство Правила заполнения
скомплектованных, этикеток.
упакованных Правила
полуфабрикатов. складирования
Соблюдать выход упакованных
готовых полуфабрикатов.
полуфабрикатов при Правила
порционировании порционирования
(комплектовании). (комплектования)
Применять готовой кулинарной
различные техники продукции.
порционирования, Требования к
комплектования с условиям и срокам
учетом хранения
ресурсосбережения. упакованных
полуфабрикатов.
Ведение расчетов с Рассчитывать Ассортимент и цены
потребителями при стоимость на
отпуске продукции полуфабрикатов. полуфабрикаты на
на вынос. Вести учет день принятия
Взаимодействие с реализованных платежей.
потребителями при полуфабрикатов. Правила
отпуске продукции с Пользоваться торговли.
прилавка/раздачи. контрольно- Виды оплаты по
кассовыми платежам.
машинами при Виды и

оформлении характеристика платежей. контрольно-Принимать оплату кассовых машин, наличными правила деньгами; принимать осуществления и оформлять кассовых операций. Правила и порядок безналичные платежи. расчета потребителей при Составлять отчет по оплате наличными платежам. Поддерживать деньгами, при визуальный контакт с безналичной форме потребителем. оплаты. Владеть Правила поведения, профессиональной степень терминологией. ответственности за Консультировать правильность потребителей, расчетов с оказывать им потребителями. помощь в выборе. Базовый словарный Разрешать проблемы запас на в рамках иностранном языке. Правила, техника компетенции общения, ориентированная на потребителя. OK 01 Распознавание Распознавать задачу Актуальный Выбирать способы профессиональный и сложных и/или проблему в профессиональном социальный решения задач проблемные профессиональной ситуации в и/или социальном контекст, в котором приходится работать деятельности, различных контексте: применительно к контекстах. Анализировать и жить; Основные задачу и/или различным Проведение анализа источники контекстам сложных ситуаций проблему и выделять информации и её составные части; при решении задач ресурсы для профессиональной Правильно выявлять решения задач и и эффективно искать деятельности проблем в информацию, профессиональном Определение этапов решения задачи. необходимую для и/или социальном Определение решения задачи контексте. потребности в и/или проблемы; Алгоритмы информации Составить план выполнения работ в Осуществление действия, профессиональной и Определить эффективного смежных областях; необходимые Методы работы в поиска. Выделение ресурсы; профессиональной и всех возможных Владеть актуальными смежных сферах. источников нужных методами работы в Структура плана для ресурсов, в том числе неочевидных. профессиональной и решения задач Разработка смежных сферах; Порядок оценки детального плана Реализовать результатов действий. Оценка составленный план; решения задач профессиональной рисков на каждом Оценивать результат и последствия своих деятельности. шагу.

Оценивает плюсы и

минусы

лействий

(самостоятельно или

	T	T	T
	полученного	с помощью	
	результата, своего	наставника).	
	плана и его		
	реализации,		
	предлагает критерии		
	оценки и		
	рекомендации по		
	улучшению плана.		
OK 04.	Участие в деловом	Организовывать	Психология
Работать в	общении для	работу коллектива и	коллектива.
коллективе и	эффективного	команды.	Психология
команде,	решения деловых	Взаимодействовать с	личности. Основы
эффективно	задач. Планирование	коллегами,	проектной
взаимодействовать с	профессиональной	руководством,	деятельности.
коллегами,	деятельности.	клиентами.	
руководством,			
клиентами.			
ОК 07	Соблюдение правил	Соблюдать нормы	Правила
Содействовать	экологической	экологической	экологической
сохранению	безопасности при	безопасности	безопасности при
окружающей среды,	ведении	Определять	ведении
ресурсосбережению,	профессиональной	направления	профессиональной
эффективно	деятельности;	ресурсосбережения в	деятельности
действовать в	Обеспечивать	рамках	Основные ресурсы
чрезвычайных	ресурсосбережение	профессиональной	задействованные в
ситуациях.	на	деятельности по	профессиональной
-	рабочем месте	профессии	деятельности
	-	(специальности)	Пути обеспечения
			ресурсосбережения.
Раздал модула 4 При	Izomogranija u nodzome		

Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

ПК 1.4.	Приготовление	Соблюдать	Требования
Проводить	полуфабрикатов для	правила	охраны труда,
приготовление и	блюд,	сочетаемости,	пожарной
подготовку к	кулинарных изделий	взаимозаменяемости	безопасности и
реализации	из мяса, птицы, дичи	основного сырья и	производственной
полуфабрикатов	разнообразного	дополнительных	санитарии в
разнообразного	ассортимента, в том	ингредиентов.	организации
ассортимента для	числе региональных.	Выбирать,	питания.
блюд, кулинарных		применять,	Виды,
изделий из мяса,		комбинировать	назначение, правила
домашней птицы,		различные способы	безопасной
дичи.		приготовления	эксплуатации
		полуфабрикатов с	технологического
		учетом	оборудования,
		рационального	производственного
		использования	инвентаря,
		ресурсов,	инструментов,
		обеспечения	весоизмерительных
		безопасности готовой	приборов, посуды и
		продукции.	правила ухода за
		Владеть техникой	ними.
		работы с ножом:	Ассортимент,
		нарезать, измельчать	рецептуры,
		обработанное сырье,	требования к

продукты. Править кухонные ножи. Нарезать, измельчать мясо, птицу вручную или механическим способом. Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде. Соблюдать санитарногигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять Взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный

инвентарь, инструменты,

качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.

	посуду.	
Порционирование	Проверять качество	Ассортимент,
(комплектование),	готовых	назначение, правила
упаковка на вынос,	полуфабрикатов	обращения с
хранение	перед упаковкой,	упаковочными
полуфабрикатов.	комплектованием.	материалами,
	Выбирать материалы,	посудой,
	посуду, контейнеры	контейнерами для
	для упаковки.	хранения и
	Эстетично	транспортирования
	упаковывать,	ГОТОВЫХ
	комплектовать	полуфабрикатов.
	полуфабрикаты в	Техника
	соответствии с их	порционирования
	видом, способом и	(комплектования),
	сроком реализации.	упаковки и
	Обеспечивать	маркирования
	условия, сроки	упакованных
	хранения, товарное	полуфабрикатов.
	соседство	Правила заполнения
	скомплектованных,	этикеток.
	упакованных	Правила
	полуфабрикатов.	складирования
	Соблюдать выход	упакованных
	готовых	полуфабрикатов.
	полуфабрикатов при	Правила
	порционировании	порционирования
	(комплектовании).	(комплектования)
	Применять	готовой кулинарной
	различные техники	продукции.
	порционирования,	Требования к
	комплектования с	условиям и срокам
	учетом	хранения
	ресурсосбережения.	упакованных
		полуфабрикатов.
Ведение расчетов с	Рассчитывать	Ассортимент и цены
потребителями при	стоимость	на
отпуске продукции	полуфабрикатов.	полуфабрикаты на
на вынос.	Вести учет	день принятия
Взаимодействие с	реализованных	платежей.
потребителями при	полуфабрикатов.	Правила
отпуске продукции с	Пользоваться	торговли.
прилавка/раздачи.	контрольно-	Виды оплаты по
i .,	кассовыми	платежам.
	машинами при	Виды и
	оформлении	характеристика
	платежей.	контрольно-
	Принимать оплату	кассовых машин,
	наличными	правила
	деньгами; принимать	осуществления
	и оформлять	кассовых операций.
	безналичные	Правила и порядок
	платежи.	расчета
	Составлять отчет по	потребителей при
	платежам.	оплате наличными
	Поддерживать	деньгами, при
	поддерживать	Asimi amii, lipii

Выбирать способы решения задач порофессиональной деятельности, развительности,	Распознавание сложных проблемные ситуации в	визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Правила, техника общения, ориентированная на потребителя. Актуальный профессиональный и
Выбирать способы решения задач по профессиональной деятельности, развительности,	сложных проблемные ситуации в	и/или проблему в	Актуальный
различным контекстам слам по	различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной цеятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление оффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том исле неочевидных. Разработка цетального плана цействий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и иннусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии рекомендации по	профессиональном и/или социальном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
	улучшению плана.	Опганизови прати	Психология
	Участие в деловом общении для	Организовывать работу коллектива и	психология коллектива.
	оффективного	команды.	Психология

команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,	решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	личности. Основы проектной деятельности.
руководством, клиентами.			
ОК 07	Соблюдение правил	Соблюдать нормы	Правила
Содействовать	экологической	экологической	экологической
сохранению	безопасности при	безопасности	безопасности при
окружающей среды,	ведении	Определять	ведении
ресурсосбережению,	профессиональной	направления	профессиональной
эффективно	деятельности;	ресурсосбережения в	деятельности
действовать в	Обеспечивать	рамках	Основные ресурсы
чрезвычайных	ресурсосбережение	профессиональной	задействованные в
ситуациях.	на	деятельности по	профессиональной
	рабочем месте	профессии	деятельности
		(специальности)	Пути обеспечения
			ресурсосбережения.

## 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов-380 часа

Из них на освоение МДК 01.01:

максимальное  $\underline{72}$  часа ( 72 - обязательных), в том числе ЛПЗ - 24 часа Из них на освоение **МДК 01.02**:

максимальное  $\underline{158}$  часов (143 — обязательных),в том числе ЛПЗ -110 самостоятельная работа — 13 часов; консультации - 2 часа;

на практики: учебную 72 часа и производственную – 72 часа

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## **ПМ.02** Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

43.01.09 Повар, кондитер

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

- ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

## Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля

### Спецификация ПК/разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела			
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания	
=	Эрганизация процессо линарных изделий, за	<del>-</del>	и подготовки к реализации ного ассортимента	

ПК 2.1.- 2.8.

Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую 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 кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического

оборудования.

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 по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и Нормативнотехническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала.

	T		
		Соблюдать условия	Правила безопасного
		хранения кухонной	хранения чистящих,
		посуды, инвентаря,	моющих и
		инструментов.	дезинфицирующих
			средств, предназна-
			ченных для
			последующего
	Подбор,	Выбирать	использования.
	подготовка к	оборудование,	Правила утилизации
	работе, проверка	производственный	отходов.
	технологического	инвентарь,	Виды, назначение
	оборудования,	инструменты, посуду	упаковочных
	производственного	в соответствии с	материалов, способы
	инвентаря,	видом работ в зоне по	хранения пищевых
	инструментов,	приготовлению	продуктов.
	весоизмерительных	горячих блюд,	Виды, назначение
	приборов.	кулинарных изделий,	оборудования,
		закусок.	инвентаря посуды,
		Подготавливать к	используемых для
		работе, проверять	порционирования
		технологическое	(комплектования)
		оборудование,	готовых горячих
		производственный	блюд, кулинарных
		инвентарь,	изделий, закусок.
		инструменты,	Способы и правила
		весоизмерительные	порционирования
		приборы в	(комплектования),
		соответствии с	упаковки на вынос
		инструкциями и	готовых горячих
		регламентами,	блюд, кулинарных
		стандартами чистоты.	изделий, закусок.
		Соблюдать правила	Условия, сроки,
		техники безопасности,	способы хранения
		пожарной	горячих блюд,
		безопасности, охраны	кулинарных
		труда	изделий, закусок
	Подготовка	Выбирать,	
	рабочего места для	подготавливать	
	порционирования	материалы, посуду,	
	(комплектования),	оборудование для	
	упаковки на вынос	упаковки, хранения	
	готовых горячих	готовых горячих	
	блюд, кулинарных	блюд, кулинарных	
	изделий, закусок.	изделий, закусок.	
		Рационально	
		организовывать	
		рабочее место с	
		учетом стандартов	
		чистоты.	
OK 01	Распознавание	Распознавать задачу	Актуальный
Выбирать способы	сложных	и/или проблему в	профессиональный и
решения задач	проблемных	профессиональном	социальный
профессиональной	ситуаций в	и/или социальном	контекст, в котором
деятельности,	различных	контексте.	приходится работать
применительно к	контекстах.	Анализировать задачу	и жить. Основные
различным	Проведение	и/или проблему и	источники
1	T	1 T J 11	

	<u> </u>	<u></u>	1
контекстам	анализа сложных	выделять её составные	информации и
	ситуаций при	части.	ресурсы для
	решении задач	Правильно выявлять и	решения задач и
	профессиональной	эффективно искать	проблем в
	деятельности.	информацию,	профессиональном
	Определение	необходимую для	и/или социальном
	этапов решения	решения задачи и/или	контексте.
	задачи.	проблемы.	Алгоритмы
	Определение	Составлять план	выполнения работ в
	потребности в	действия.	профессиональной и
	информации.	Определять	смежных областях.
	Осуществление	необходимые	Методы работы в
	эффективного	ресурсы. Владеть	профессиональной и
	поиска. Выделение	актуальными	смежных сферах.
	всех возможных	методами работы в	Структура плана для
	источников	профессиональной и	решения задач
	нужных ресурсов, в	смежных сферах.	Порядок оценки
	том числе	Реализовать	результатов решения
	неочевидных.	составленный план.	задач
	Разработка	Оценивать результат и	профессиональной
	детального плана	последствия своих	деятельности
	действий.	действий	
	Оценка рисков на	(самостоятельно или с	
	каждом шагу.	помощью наставника)	
	Оценка плюсов и		
	минусов		
	полученного		
	результата, своего		
	плана и его		
	реализации,		
	предложение		
	критериев оценки и		
	рекомендаций по		
	улучшению плана		
OK 04	Участие в деловом	Организовывать	Психология
Работать в	общении для	работу коллектива и	коллектива
коллективе и	эффективного	команды	Психология
команде,	решения деловых	Взаимодействовать с	личности Основы
эффективно	задач	коллегами,	проектной
взаимодействовать с	Планирование	руководством,	деятельности
коллегами,	профессиональной	клиентами.	
руководством,	деятельности.		
клиентами.			
OK 07	Соблюдение	Соблюдать нормы	Правила
Содействовать	правил	экологической	экологической
сохранению	экологической	безопасности	безопасности при
окружающей среды,	безопасности при	Определять	ведении
ресурсосбережению,	ведении	направления	профессиональной
эффективно	профессиональной	ресурсосбережения в	деятельности
действовать в	деятельности;	рамках	Основные ресурсы
чрезвычайных	Обеспечивать	профессиональной	задействованные в
ситуациях.	ресурсосбережение	деятельности по	профессиональной
	на	профессии	деятельности
	рабочем месте.	(специальности).	Пути обеспечения
		(специальности). овка к реализации супов	ресурсосбережения.

ассортимента	Т		П
ПК 2.1, 2.2,2.3	Подготовка	Оценивать наличие,	Правила выбора
	основных	подбирать в	основных продуктов
	продуктов и	соответствии с	и дополнительных
	дополнительных ингредиентов	технологическими требованиями,	ингредиентов с учетом их
	ингредиситов	оценивать качество и	сочетаемости,
		безопасность	взаимозаменяемости.
		основных продуктов и	Критерии оценки
		дополнительных	качества основных
		ингредиентов.	продуктов и
		Организовывать их	дополнительных
		хранение до момента	ингредиентов,
		использования.	используемых для
		Выбирать,	приготовления
		подготавливать	бульонов, отваров,
		пряности, приправы,	холодных и горячих
		специи.	супов.
		Взвешивать, измерять	Ассортимент,
		продукты, входящие в	характеристика
		состав бульонов,	региональных видов
		отваров, холодных и	сырья, продуктов.
		горячих супов в	Нормы
		соответствии с	взаимозаменяемости
		рецептурой.	сырья и продуктов.
		Осуществлять	
		взаимозаменяемость продуктов в	
		соответствии с	
		нормами закладки,	
		особенностями заказа,	
		сезонностью.	
		Использовать	
		региональные,	
		сезонные продукты	
		для приготовления	
		бульонов, отваров,	
		холодных и горячих	
		супов.	
		Оформлять заявки на	
		продукты, расходные	
		материалы,	
		необходимые для	
		приготовления	
		бульонов, отваров,	
		холодных и горячих	
	Приготорному	СУПОВ	Ассортимент
	Приготовление бульонов, отваров,	Выбирать, применять, комбинировать	Ассортимент,
	горячих супов	методы	рецептуры, пищевая ценность,
	разнообразного	приготовления	требования к
	ассортимента	бульонов, отваров,	качеству, методы
	accopinmenta	горячих супов с	приготовления
		учетом типа питания,	бульонов, отваров,
		вида и кулинарных	супов
		свойств используемых	разнообразного
	1		1 1 T

продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов. Определять степень готовности бульонов, отваров, супов. Доводить бульоны, отвары, супы до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих супов. Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам. Соблюдать санитарногигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, отваров,

супов специи,

ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, произв одств енного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.

Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов.

Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, супов на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход бульонов, отваров, супов при их порционировании (комплектовании). Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и

замороженные

Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров, супов. Правила охлаждения, замораживания и хранения бульонов, отваров, супов. Требования к безопасности хранения готовых

	1	Τ .	T .
		бульоны, отвары,	бульонов, отваров,
		супы с учетом	супов.
		требований по	Правила
		безопасности,	маркирования
		соблюдением	упакованных
		режимов хранения.	бульонов, отваров,
		Разогревать	супов, правила
		охлажденные,	заполнения
		замороженные	этикеток.
		готовые бульоны,	
		отвары, супы с учетом	
		требований к	
		безопасности готовой	
		продукции.	
		Выбирать	
		контейнеры,	
		упаковочные	
		материалы, эстетично	
		упаковывать готовые	
		горячие бульоны,	
		отвары, холодные и	
		горячие супы на	
		вынос и для	
		транспортирования.	
	Взаимодействие с	Рассчитывать	Ассортимент и цены
	потребителями при	стоимость бульонов,	на бульоны, отвары,
	отпуске продукции	отваров, супов.	супы.
	с прилавка/раздачи	Вести учет	Правила общения с
		реализованных	потребителями.
		бульонов, отваров,	Базовый словарный
		супов.	запас на
		Поддерживать	иностранном языке.
		визуальный контакт с	Техника общения,
		потребителем.	ориентированная на
		Владеть	потребителя
		профессиональной	
		терминологией.	
		Консультировать	
		потребителей,	
		оказывать им помощь	
		в выборе бульонов,	
		отваров, супов на	
		раздаче.	
		Разрешать проблемы в	
		рамках своей	
OK 01	D	компетенции.	
OK 01	Распознавание	Распознавать задачу	Актуальный
Выбирать способы	сложных	и/или проблему в	профессиональный и
решения задач	проблемные	профессиональном	социальный
профессиональной	ситуации в	и/или социальном	контекст, в котором
деятельности,	различных	контексте;	приходится работать
применительно к	контекстах.	Анализировать задачу	и жить; Основные
различным	Проведение	и/или проблему и	источники
контекстам	анализа сложных	выделять её составные	информации и
	ситуаций при	части;	ресурсы для
	решении задач	Правильно выявлять и	решения задач и

	профессиональной	эффективно искать	проблем в
	деятельности	информацию,	профессиональном
	Определение	необходимую для	и/или социальном
	этапов решения	решения задачи и/или	контексте.
	задачи.	проблемы;	Алгоритмы
	Определение	Составить план	выполнения работ в
	потребности в	действия,	профессиональной и
	информации	Определить	смежных областях;
	Осуществление	необходимые	Методы работы в
	эффективного	ресурсы;	профессиональной и
	поиска. Выделение	Владеть актуальными	смежных сферах.
	всех возможных	методами работы в	Структура плана для
	источников	профессиональной и	решения задач
	нужных ресурсов, в	смежных сферах;	Порядок оценки
	том числе	Реализовать	результатов решения
	неочевидных.	составленный план;	задач
	Разработка	Оценивать результат и	профессиональной
	детального плана	последствия своих	деятельности.
	действий. Оценка	действий	
	рисков на каждом	(самостоятельно или с	
	шагу.	помощью наставника).	
	Оценивает плюсы	•	
	и минусы		
	полученного		
	результата, своего		
	плана и его		
	реализации,		
	предлагает		
	критерии оценки и		
	рекомендации по		
	улучшению плана.		
ОК 04.	Участие в деловом	Организовывать	Психология
Работать в	общении для	работу коллектива и	коллектива.
коллективе и	эффективного	команды.	Психология
команде,	решения деловых	Взаимодействовать с	личности. Основы
эффективно	задач.	коллегами,	проектной
взаимодействовать с	Планирование	руководством,	деятельности.
коллегами,	профессиональной	клиентами.	
руководством,	деятельности.		
клиентами.			
ОК 07	Соблюдение	Соблюдать нормы	Правила
Содействовать	правил	экологической	экологической
сохранению	экологической	безопасности	безопасности при
окружающей среды,	безопасности при	Определять	ведении
ресурсосбережению,	ведении	направления	профессиональной
эффективно	профессиональной	ресурсосбережения в	деятельности
действовать в	деятельности;	рамках	Основные ресурсы
чрезвычайных	Обеспечивать	профессиональной	задействованные в
ситуациях.	ресурсосбережение	деятельности по	профессиональной
	на	профессии	деятельности
	рабочем месте	(специальности)	Пути обеспечения
		<u> </u>	ресурсосбережения.
Раздел модуля 3. При	готовление и подгот	овка к реализации горяч	1 7 7 1
разнообразного ассор		, 1	•
ПК 2.1, 2.4	Подготовка	Оценивать наличие,	Правила выбора
	основных	подбирать в	основных продуктов
	·	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	

продуктов и	соответствии с	и дополнительных
дополнительных	технологическими	ингредиентов с
ингредиентов.	требованиями,	учетом их
	оценивать качество и	сочетаемости,
	безопасность	взаимозаменяемости.
	основных продуктов и	Критерии оценки
	дополнительных	качества основных
	ингредиентов.	продуктов и
	Организовывать их	дополнительных
	хранение до момента	ингредиентов,
	использования.	используемых для
	Выбирать,	приготовления
	подготавливать	горячих соусов.
	пряности, приправы,	Ассортимент,
	специи.	характеристика
	Взвешивать, измерять	региональных видов
	продукты, входящие в	сырья, продуктов.
	состав горячих соусов	Нормы
	в соответствии с	взаимозаменяемости
	рецептурой.	сырья и продуктов.
	Осуществлять	
	взаимозаменяемость	
	продуктов в	
	соответствии с	
	нормами закладки,	
	особенностями заказа,	
	сезонностью.	
	Использовать	
	региональные,	
	сезонные продукты	
	для приготовления	
	горячих соусов.	
	Оформлять заявки на	
	продукты, расходные	
	материалы,	
	необходимые для	
	приготовления	
	горячих соусов.	
Приготовление	Выбирать, применять,	Ассортимент,
горячих соусов	комбинировать	рецептуры, пищевая
разнообразного	методы	ценность,
ассортимента	приготовления	требования к
	горячих соусов с	качеству, методы
	учетом типа питания,	приготовления
	вида и кулинарных	горячих соусов
	свойств используемых	разнообразного
	продуктов и соусных	ассортимента, в том
	полуфабрикатов,	числе региональных,
	требований	вегетарианских, для
	рецептуры,	диетического
	последовательности	питания.
	приготовления,	Температурный
	особенностей заказа.	режим и правила
	Рационально	приготовления
	использовать	горячих соусов.
	пролукты, соусные	Вилы, назначение и

продукты, соусные

Виды, назначение и

полуфабрикаты. правила безопасной Соблюдать эксплуатации температурный и технологического временной режим оборудования, процессов производственного приготовления. инвентаря, Изменять закладку инструментов, посуды, продуктов в используемых при соответствии с приготовлении изменением выхода горячих соусов. соусов. Нормы Определять степень готовности соусов. взаимозаменяемости Доводить соусы до сырья и продуктов. вкуса, до Ассортимент, определенной характеристика, консистенции. кулинарное Владеть техниками, использование пряностей, приправ, приемами специй. приготовления горячих соусов. Соблюдать санитарногигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих соусов с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих соусов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Проверять качество Техника готовых горячих порционирования,

Хранение, отпуск

горячих соусов

соусов перед варианты отпуском. оформления тарелок горячими соусами Поддерживать температуру подачи для подачи. горячих соусов на Виды, назначение раздаче. столовой посуды для Порционировать, отпуска с раздачи, сервировать и прилавка, термосов, творчески оформлять контейнеров для горячие соусы для отпуска на вынос подачи с учетом горячих соусов разнообразного рационального использования ассортимента, в том числе региональных. ресурсов, Методы сервировки соблюдением требований по и подачи горячих безопасности готовой соусов. продукции. Температура подачи Соблюдать выход горячих соусов горячих соусов при их разнообразного порционировании ассортимента, в том (комплектовании). числе региональных. Правила Охлаждать и замораживать соусные разогревания полуфабрикаты с охлажденных, учетом требований к замороженных безопасности соусов. пищевых продуктов. Правила Хранить охлаждения, свежеприготовленные, замораживания и охлажденные и хранения соусов. замороженные Требования к соусные безопасности полуфабрикаты с хранения готовых учетом требований по горячих соусов. безопасности, Правила соблюдением маркирования режимов хранения. упакованных Разогревать горячих соусов, правила заполнения охлажденные, замороженные этикеток. соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие соусы на вынос и для транспортирования. Рассчитывать

Взаимодействие с потребителями при

Рассчитывать стоимость горячих

Ассортимент и цены на горячие соусы.

	отпуске продукции	соусов.	Правила торговли.
	c	Вести учет	Правила поведения,
	прилавка/раздачи.	реализованных с	степень
	примажа разда пи	раздачи горячих	ответственности за
		соусов.	
		Поддерживать	правильность
		<u>-</u>	расчетов с
		визуальный контакт с	потребителями.
		потребителем.	Правила общения с
		Владеть	потребителями.
		профессиональной	Базовый словарный
		терминологией.	запас на
		Консультировать	иностранном языке.
		потребителей,	Техника общения,
		оказывать им помощь	ориентированная на
		в выборе горячих	потребителя.
		соусов.	
		Разрешать проблемы в	
		рамках своей	
		компетенции.	
OK 01	Распознавание	Распознавать задачу	Актуальный
Выбирать способы	сложных	и/или проблему в	профессиональный и
решения задач	проблемные	профессиональном	социальный
профессиональной	ситуации в	и/или социальном	контекст, в котором
деятельности,	различных	контексте;	приходится работать
применительно к	контекстах.	Анализировать задачу	и жить; Основные
различным	Проведение	и/или проблему и	источники
контекстам	анализа сложных	выделять её составные	информации и
ROHTCRCTAM	ситуаций при		
	1 -	части;	ресурсы для
	решении задач	Правильно выявлять и	решения задач и
	профессиональной	эффективно искать	проблем в
	деятельности	информацию,	профессиональном
	Определение	необходимую для	и/или социальном
	этапов решения	решения задачи и/или	контексте.
	задачи.	проблемы;	Алгоритмы
	Определение	Составить план	выполнения работ в
	потребности в	действия,	профессиональной и
	информации	Определить	смежных областях;
	Осуществление	необходимые	Методы работы в
	эффективного	ресурсы;	профессиональной и
	поиска. Выделение	Владеть актуальными	смежных сферах.
	всех возможных	методами работы в	Структура плана для
	источников	профессиональной и	решения задач
	нужных ресурсов, в	смежных сферах;	Порядок оценки
	том числе	Реализовать	результатов решения
	неочевидных.	составленный план;	задач
	Разработка	Оценивать результат и	профессиональной
	детального плана	последствия своих	деятельности.
	действий. Оценка	действий	
	рисков на каждом	(самостоятельно или с	
	шагу.	помощью наставника).	
	Оценивает плюсы		
	и минусы		
	полученного		
	результата, своего		
	плана и его		
	реализации,		

	T		
	предлагает		
	критерии оценки и		
	рекомендации по		
	улучшению плана.	_	
OK 04.	Участие в деловом	Организовывать	Психология
Работать в	общении для	работу коллектива и	коллектива.
коллективе и	эффективного	команды.	Психология
команде,	решения деловых	Взаимодействовать с	личности. Основы
эффективно	задач.	коллегами,	проектной
взаимодействовать с	Планирование	руководством,	деятельности.
коллегами,	профессиональной	клиентами.	
руководством,	деятельности.		
клиентами.			
OK 07	Соблюдение	Соблюдать нормы	Правила
Содействовать	правил	экологической	экологической
сохранению	экологической	безопасности	безопасности при
окружающей среды,	безопасности при	Определять	ведении
ресурсосбережению,	ведении	направления	профессиональной
эффективно	профессиональной	ресурсосбережения в	деятельности
действовать в	деятельности;	рамках	Основные ресурсы
чрезвычайных	Обеспечивать	профессиональной	задействованные в
ситуациях.	ресурсосбережение	деятельности по	профессиональной
•	на рабочем месте.	профессии	деятельности
	-	(специальности).	Пути обеспечения
			ресурсосбережения.
Раздел модуля 4. При	готовление и подгот	овка к реализации блюд	
= = = = = = = = = = = = = = = = = = = =		ных изделий разнообразн	
ПК 2.1, 2.5	Подготовка	Оценивать наличие,	Правила выбора
	основных	подбирать в	основных продуктов
	продуктов и	соответствии с	и дополнительных
	дополнительных	технологическими	ингредиентов с
	ингредиентов	требованиями,	учетом их
	1 / /	оценивать качество и	сочетаемости,
		безопасность	взаимозаменяемости
		основных продуктов и	Критерии оценки
		дополнительных	качества основных
		ингредиентов.	продуктов и
		Организовывать их	дополнительных
		хранение до момента	ингредиентов,
		использования.	используемых для
		Выбирать,	приготовления
		подготавливать	горячих блюд и
		пряности, приправы,	гарниров из овощей,
		специи.	грибов, круп,
			бобовых и
		Взвешивать, измерять	
		продукты, входящие в	макаронных изделий.
		состав горячих блюд и	
		гарниров из овощей,	Ассортимент,
		грибов, круп, бобовых	характеристика
		и макаронных изделий	региональных видов
		в соответствии с	сырья, продуктов.
		рецептурой.	Нормы
		Осуществлять	взаимозаменяемости
	İ	взаимозамендемость	CHINER IN THOUTVETOR

взаимозаменяемость

продуктов в соответствии с

сырья и продуктов.

нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Выбирать, применять,

Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.

комбинировать методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и. временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,

Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

бобовых и макаронных изделий. Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Доводить блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Подбирать соусы. Соблюдать санитарногигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. соответствии со способом приготовления, безопасно использовать

технологическое

посуды, используемых при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

	оборудование,	
	производственный	
	инвентарь,	
	инструменты, посуду.	
Хранение, отпуск	Проверять качество	Техника
горячих блюд и	готовых горячих блюд	порционирования,
гарниров из	и гарниров из овощей,	варианты
овощей, грибов,	грибов, круп, бобовых	оформления горячих
круп, бобовых и	и макаронных изделий	блюд и гарниров из
макаронных	перед отпуском,	овощей, грибов,
изделий.	упаковкой на вынос.	круп, бобовых и
	Поддерживать	макаронных изделий
	температуру подачи	для подачи.
	горячих блюд и	Виды, назначение
	гарниров из овощей,	столовой посуды для
	грибов, круп, бобовых	отпуска с раздачи,
	и макаронных изделий	прилавка, термосов,
	на раздаче.	контейнеров для
	Порционировать,	отпуска на вынос
	сервировать и	горячих блюд и
	творчески оформлять	гарниров из овощей,
	горячие блюд и	грибов, круп,
	гарниров из овощей,	бобовых и
	грибов, круп, бобовых	макаронных изделий
	и макаронных изделий	разнообразного
	для подачи с учетом	ассортимента, в том
	рационального	числе региональных.
	использования	Методы сервировки
	ресурсов,	и подачи горячих
	соблюдением	блюд и гарниров из
	требований по	овощей, грибов,
	безопасности готовой	круп, бобовых и
	продукции.	макаронных
	Соблюдать выход	изделий.
	горячих блюд и	Температура подачи
	гарниров из овощей,	горячих блюд и
	грибов, круп, бобовых	гарниров из овощей,
	и макаронных изделий	грибов, круп, бобовых и
	при их	
	порционировании (комплектовании).	макаронных изделий разнообразного
	(комплектовании). Охлаждать и	ассортимента, в том
	замораживать готовые	числе региональных.
	горячие блюд и	Правила
	горячие олюд и гарниров из овощей,	разогревания
	грибов, круп, бобовых	горячих блюд и
	и макаронных изделий	гарниров из овощей,
	с учетом требований к	грибов, круп,
	безопасности	бобовых и
	пищевых продуктов.	макаронных
	Хранить	изделий.
	свежеприготовленные,	изделии. Правила
	охлажденные и	охлаждения,
	замороженные блюда	замораживания и
	и гарниры из овощей,	хранения горячих
	птарниры из овощей,	блюл и гарниров из

блюд и гарниров из

грибов, круп, бобовых

овощей, грибов, и макаронных изделий с учетом требований круп, бобовых и по безопасности. макаронных соблюдением изделий. режимов хранения. Требования к безопасности Разогревать хранения готовых охлажденные, замороженные горячих блюд и гарниров из овощей, готовые блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, грибов, круп, бобовых бобовых и и макаронных изделий макаронных с учетом требований к изделий. безопасности готовой Правила продукции; маркирования Выбирать упакованных контейнеры, горячих блюд и гарниров из овощей, упаковочные материалы, эстетично грибов, круп, бобовых и упаковывать готовые горячие блюда и макаронных гарниры из овощей, изделий, правила грибов, круп, бобовых заполнения и макаронных изделий этикеток. на вынос и для транспортирования. Взаимодействие с Рассчитывать Ассортимент на потребителями при горячие блюда и стоимость горячих отпуске продукции блюд и гарниров из гарниры из овощей, овощей, грибов, круп, грибов, круп, прилавка/раздачи. бобовых и бобовых и макаронных изделий. макаронных Вести учет изделий. Правила общения с реализованных горячих блюд и потребителями. гарниров из овощей, Базовый словарный грибов, круп, бобовых запас на и макаронных иностранном языке. Техника общения, изделий. ориентированная на Поддерживать визуальный контакт с потребителя. потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.

	T		
OK 01	Распознавание	Распознавать задачу	Актуальный
Выбирать способы	сложных	и/или проблему в	профессиональный и
решения задач	проблемные	профессиональном	социальный
профессиональной	ситуации в	и/или социальном	контекст, в котором
деятельности,	различных	контексте;	приходится работать
применительно к	контекстах.	Анализировать задачу	и жить; Основные
различным	Проведение	и/или проблему и	источники
контекстам	анализа сложных	выделять её составные	информации и
	ситуаций при	части;	ресурсы для
	решении задач	Правильно выявлять и	решения задач и
	профессиональной	эффективно искать	проблем в
	деятельности	информацию,	профессиональном
	Определение	необходимую для	и/или социальном
	этапов решения	решения задачи и/или	контексте.
	задачи.	проблемы;	Алгоритмы
	Определение	Составить план	выполнения работ в
	потребности в	действия,	профессиональной и
	информации	Определить	смежных областях;
	Осуществление	необходимые	Методы работы в
	эффективного	ресурсы;	профессиональной и
	поиска. Выделение	Владеть актуальными	смежных сферах.
	всех возможных	методами работы в	Структура плана для
	источников	профессиональной и	решения задач
	нужных ресурсов, в	смежных сферах;	Порядок оценки
	том числе	Реализовать	результатов решения
	неочевидных.	составленный план;	задач
	Разработка	Оценивать результат и	профессиональной
	детального плана	последствия своих	деятельности.
	действий. Оценка	действий	деятельности.
	рисков на каждом	(самостоятельно или с	
	-	помощью наставника).	
	шагу.	помощью наставника).	
	Оценивает плюсы		
	и минусы		
	полученного		
	результата, своего		
	плана и его		
	реализации,		
	предлагает		
	критерии оценки и		
	рекомендации по		
0.70.0.4	улучшению плана.		T.
OK 04.	Участие в деловом	Организовывать	Психология
Работать в	общении для	работу коллектива и	коллектива.
коллективе и	эффективного	команды.	Психология
команде,	решения деловых	Взаимодействовать с	личности. Основы
эффективно	задач.	коллегами,	проектной
взаимодействовать с	Планирование	руководством,	деятельности.
коллегами,	профессиональной	клиентами.	
руководством,	деятельности.		
клиентами.			
ОК 07	Соблюдение	Соблюдать нормы	Правила
Содействовать	правил	экологической	экологической
сохранению	экологической	безопасности	безопасности при
окружающей среды,	безопасности при	Определять	ведении
ресурсосбережению,	ведении	направления	профессиональной
эффективно	профессиональной	ресурсосбережения в	деятельности
I T	r T T T T T T T T T T T T T T T T T T T	1 -Jr zeepemeinin B	r 1

действовать в	деятельности;	рамках	Основные ресурсы
чрезвычайных	Обеспечивать	профессиональной	задействованные в
ситуациях.	ресурсосбережение	деятельности по	профессиональной
	на	профессии	деятельности
	рабочем месте.	(специальности).	Пути обеспечения
			ресурсосбережения.
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	готовление и подгот изного ассортимента	ловка к реализации блюд 1	из яиц, творога,
ПК 2.1, 2.6	Подготовка	Оценивать наличие,	Правила выбора
	основных	подбирать в	основных продуктов
	продуктов и	соответствии с	и дополнительных
	дополнительных	технологическими	ингредиентов с
	ингредиентов.	требованиями,	учетом их
		оценивать качество и	сочетаемости,
		безопасность	взаимозаменяемости.
		основных продуктов и	Критерии оценки
		дополнительных	качества основных
		ингредиентов.	продуктов и
		Организовывать их	дополнительных
		хранение до момента	ингредиентов,
		использования.	используемых для
		Выбирать,	приготовления
		подготавливать	горячих блюд из
		пряности, приправы,	яиц, творога, сыра,
		специи.	муки.
		Взвешивать, измерять продукты, входящие в	Ассортимент, характеристика
		состав горячих блюд	региональных видов
		из яиц, творога, сыра,	сырья, продуктов.
		муки в соответствии с	Нормы
		рецептурой.	взаимозаменяемости
		Осуществлять	сырья и продуктов.
		взаимозаменяемость	1 1 7 7
		продуктов в	
		соответствии с	
		нормами закладки,	
		особенностями заказа,	
		сезонностью.	
		Использовать	
		региональные,	
		сезонные продукты	
		для приготовления	
		горячих блюд из яиц,	
		творога, сыра, муки.	
		Оформлять заявки на	
		продукты, расходные	
		материалы,	
		необходимые для	
		приготовления	
		горячих блюд из яиц,	
	Пантологич	творога, сыра, муки.	Λοροπτινικονιπ
	Приготовление горячих блюд из	Выбирать, применять, комбинировать	Ассортимент,
	_ <del>-</del>	_	рецептуры, пищевая
	яиц, творога, сыра, муки	методы	ценность, требования к
	муки разнообразного	приготовления горячих блюд из яиц,	качеству, методы
	pasitotopasitoro	тори ил отпод из ииц,	ка теству, методы

ассортимента.

творога, сыра, муки с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки. Определять степень готовности блюд из яиц, творога, сыра, муки. Доводить блюд из яиц, творога, сыра, муки до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Подбирать, соусы, элементы оформления. Соблюдать санитарногигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом норм взаимозаменяемости.

Выбирать,

приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Проверять качество

Хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании). Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом

Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Правила

		требований по	охлаждения,
		безопасности,	замораживания и
		соблюдением	хранения горячих
		режимов хранения.	блюд из яиц,
		Разогревать	творога, сыра, муки.
		охлажденные,	Требования к
		замороженные	безопасности
		готовые блюда из яиц,	хранения готовых
		творога, сыра, муки с	горячих блюд из
		учетом требований к	яиц, творога, сыра,
		безопасности готовой	муки.
		продукции.	Правила
		Выбирать	маркирования
		контейнеры,	упакованных
		упаковочные	горячих блюд из
		материалы, эстетично	яиц, творога, сыра,
		упаковывать готовые	муки правила
		горячие блюд из яиц,	заполнения
		творога, сыра, муки на	этикеток.
		вынос и для	
		транспортирования.	
	Взаимодействие с	Рассчитывать	Ассортимент и цены
	потребителями при	стоимость горячих	на горячие блюда из
	отпуске продукции	блюд из яиц, творога,	яиц, творога, сыра,
	с продукции	сыра, муки.	муки на день
	прилавка/раздачи.	Поддерживать	принятия платежей.
	прилавка/раздачи.	визуальный контакт с	Правила общения с
		потребителем.	потребителями.
		Владеть	Базовый словарный
		профессиональной	запас на
		терминологией.	
			иностранном языке. Техника общения,
		Консультировать потребителей,	· ·
		оказывать им помощь	ориентированная на потребителя.
			потребителя.
		в выборе горячих блюд, кулинарных	
		изделий, закусок.	
		Разрешать проблемы в	
		рамках своей	
OK 01	Распериорачия	Компетенции.	Λ 10π×10 πτ τττ τ <del>Υ</del>
	Распознавание	Распознавать задачу	Актуальный
Выбирать способы	сложных	и/или проблему в	профессиональный и социальный
решения задач	проблемные	профессиональном	·
профессиональной	ситуации в	и/или социальном	контекст, в котором
деятельности,	различных	контексте;	приходится работать
применительно к	контекстах.	Анализировать задачу	и жить; Основные
различным	Проведение	и/или проблему и	источники
контекстам.	анализа сложных	выделять её составные	информации и
	ситуаций при	части;	ресурсы для
	решении задач	Правильно выявлять и	решения задач и
	профессиональной	эффективно искать	проблем в
	деятельности	информацию,	профессиональном
	Определение	необходимую для	и/или социальном
	этапов решения	решения задачи и/или	контексте.
	задачи.	проблемы;	Алгоритмы
	Определение	Составить план	выполнения работ в

		Ι	
	потребности в	действия,	профессиональной и
	информации	Определить	смежных областях;
	Осуществление	необходимые	Методы работы в
	эффективного	ресурсы;	профессиональной и
	поиска. Выделение	Владеть актуальными	смежных сферах.
	всех возможных	методами работы в	Структура плана для
	источников	профессиональной и	решения задач
	нужных ресурсов, в	смежных сферах;	Порядок оценки
	том числе	Реализовать	результатов решения
	неочевидных.	составленный план;	задач
	Разработка	Оценивать результат и	профессиональной
	детального плана	последствия своих	деятельности.
	действий. Оценка	действий	
	рисков на каждом	(самостоятельно или с	
	шагу.	помощью наставника).	
	Оценивает плюсы		
	и минусы		
	полученного		
	результата, своего		
	плана и его		
	реализации,		
	предлагает		
	критерии оценки и		
	рекомендации по		
OV 04	улучшению плана.	Omegyyyaany	Поимоновия
<i>ОК 04.</i> Работать в	Участие в деловом	Организовывать	Психология
	общении для	работу коллектива и	коллектива.
коллективе и	эффективного	команды.	Психология
команде,	решения деловых	Взаимодействовать с	личности. Основы
эффективно	задач.	коллегами,	проектной
взаимодействовать с	Планирование	руководством,	деятельности.
коллегами,	профессиональной	клиентами.	
руководством,	деятельности.		
клиентами.			
ОК 07	Соблюдение	Соблюдать нормы	Правила
Содействовать	правил	экологической	экологической
сохранению	экологической	безопасности	безопасности при
окружающей среды,	безопасности при	Определять	ведении
ресурсосбережению,	ведении	направления	профессиональной
эффективно	профессиональной	ресурсосбережения в	деятельности
действовать в	деятельности;	рамках	Основные ресурсы
чрезвычайных	Обеспечивать	профессиональной	задействованные в
ситуациях.	ресурсосбережение	деятельности по	профессиональной
	на	профессии	деятельности
	рабочем месте.	(специальности).	Пути обеспечения
	-		ресурсосбережения.
Раздел модуля 6. При	иготовление и подгот	 говка к реализации блюд	1 1 1
		ого сырья разнообразног	
ПК 2.1, 2.7	Подготовка	Оценивать наличие,	Правила выбора
,	основных	подбирать в	основных продуктов
	продуктов и	соответствии с	и дополнительных
	дополнительных	технологическими	ингредиентов с
	ингредиентов.	требованиями,	учетом их
	пп редисптов.	оценивать качество и	сочетаемости,
	1	оцепивать качество и	COTCIACMOCIN,
		безопасности	DOGIAMODOMOTIGOMOGRAT
		безопасность основных продуктов и	взаимозаменяемости. Критерии оценки

дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и

Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том

полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарногигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного

числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, спеший.

сырья с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Проверять качество

Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья при их

Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного

порционировании (комплектовании). Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования.

ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток.

Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией.

Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения,

		Консультировать	ориентированная на
		потребителей,	потребителя.
		оказывать им помощь	
		в выборе горячих	
		блюд, кулинарных	
		изделий, закусок из	
		рыбы, нерыбного	
		водного сырья.	
		Разрешать проблемы в	
		рамках своей	
		компетенции.	
OK 01	Распознавание	Распознавать задачу	Актуальный
Выбирать способы	сложных	и/или проблему в	профессиональный и
решения задач	проблемные	профессиональном	социальный
профессиональной	ситуации в	и/или социальном	контекст, в котором
деятельности,	различных	контексте;	приходится работать
применительно к	контекстах.	Анализировать задачу	и жить; Основные
различным	Проведение	и/или проблему и	источники
контекстам.	анализа сложных	выделять её составные	информации и
	ситуаций при	части;	ресурсы для
	решении задач	Правильно выявлять и	решения задач и
	профессиональной	эффективно искать	проблем в
	деятельности	информацию,	профессиональном
	Определение	необходимую для	и/или социальном
	этапов решения	решения задачи и/или	контексте.
	задачи.	проблемы;	Алгоритмы
	Определение	Составить план	выполнения работ в
	потребности в	действия,	профессиональной и
	информации	Определить	смежных областях;
	Осуществление	необходимые	Методы работы в
	эффективного	ресурсы;	профессиональной и
	поиска. Выделение	Владеть актуальными	смежных сферах.
	всех возможных	методами работы в	Структура плана для
	источников	профессиональной и	решения задач
	нужных ресурсов, в	смежных сферах;	Порядок оценки
	том числе	Реализовать	результатов решения
		составленный план;	задач
	неочевидных. Разработка	*	профессиональной
	<u> </u>	Оценивать результат и последствия своих	деятельности.
	детального плана действий. Оценка	действий	деятельности.
	рисков на каждом	(самостоятельно или с	
	шагу.	помощью наставника).	
	Оценивает плюсы		
	и минусы		
	полученного		
	результата, своего		
	плана и его		
	реализации,		
	предлагает		
	критерии оценки и		
	рекомендации по		
OK 04	улучшению плана.		П
OK 04.	Участие в деловом	Организовывать	Психология
Работать в	общении для	работу коллектива и	коллектива.
коллективе и	эффективного	команды.	Психология
команде,	решения деловых	Взаимодействовать с	личности. Основы

эффективно	задач.	коллегами,	проектной
взаимодействовать с	Планирование	руководством,	деятельности.
коллегами,	профессиональной	клиентами.	
руководством,	деятельности.		
клиентами.			
ОК 07	Соблюдение	Соблюдать нормы	Правила
Содействовать	правил	экологической	экологической
сохранению	экологической	безопасности	безопасности при
окружающей среды,	безопасности при	Определять	ведении
ресурсосбережению,	ведении	направления	профессиональной
эффективно	профессиональной	ресурсосбережения в	деятельности
действовать в	деятельности;	рамках	Основные ресурсы
чрезвычайных	Обеспечивать	профессиональной	задействованные в
ситуациях.	ситуациях. ресурсосбережение		профессиональной
	на	профессии	деятельности
	рабочем месте.	(специальности).	Пути обеспечения
			ресурсосбережения.

Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

разнообразного ас			П
ПК 2.1, 2.8	Подготовка	Оценивать наличие,	Правила выбора
	основных	подбирать в	основных продуктов
	продуктов и	соответствии с	и дополнительных
	дополнительных	технологическими	ингредиентов с
	ингредиентов.	требованиями,	учетом их
		оценивать качество и	сочетаемости,
		безопасность	взаимозаменяемости
		основных продуктов и	Критерии оценки
		дополнительных	качества основных
		ингредиентов.	продуктов и
		Организовывать их	дополнительных
		хранение до момента	ингредиентов,
		использования.	используемых для
		Выбирать,	приготовления
		подготавливать	горячих блюд,
		пряности, приправы,	кулинарных
		специи.	изделий, закусок из
		Взвешивать, измерять	мяса, мясных
		продукты, входящие в	продуктов,
		состав горячих блюд,	домашней птицы,
		кулинарных изделий,	дичи, кролика.
		закусок из мяса,	Ассортимент,
		мясных продуктов,	характеристика
		домашней птицы,	региональных видов
		дичи, кролика в	сырья, продуктов.
		соответствии с	Нормы
		рецептурой.	взаимозаменяемости
		Осуществлять	сырья и продуктов.
		взаимозаменяемость	
		продуктов в	
		соответствии с	
		нормами закладки,	
		особенностями заказа,	
		сезонностью.	
		Использовать	
		региональные,	

сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.

Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней

Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, произв одств енного инвентаря, инструментов, посуды,

птицы, дичи, кролика. Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарногигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в

соответствии со

способом

используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

	приготовления,	
	безопасно	
	использовать	
	технологическое	
	оборудование,	
	производственный	
	инвентарь,	
	инструменты, посуду.	
Хранение, отпуск	Проверять качество	Техника
горячих блюд,	готовых горячих	порционирования,
кулинарных	блюд, кулинарных	варианты
изделий, закусок из	изделий, закусок из	оформления горячих
мяса, мясных	мяса, мясных	блюд, кулинарных
продуктов,	продуктов, домашней	изделий, закусок из
домашней птицы,	птицы, дичи, кролика	мяса, мясных
дичи, кролика.	перед отпуском,	продуктов,
	упаковкой на вынос.	домашней птицы,
	Поддерживать	дичи, кролика для
	температуру подачи	подачи.
	горячих блюд,	Виды, назначение
	кулинарных изделий,	столовой посуды для
	закусок из мяса,	отпуска с раздачи,
	мясных продуктов,	прилавка, термосов,
	домашней птицы,	контейнеров для
	дичи, кролика на	отпуска на вынос
	раздаче.	горячих блюд,
	Порционировать,	кулинарных
	сервировать и	изделий, закусок из
	творчески оформлять	мяса, мясных
	горячие блюда,	продуктов,
	кулинарные изделия и	домашней птицы,
	закуски из мяса,	дичи, кролика
	мясных продуктов,	разнообразного
	домашней птицы,	ассортимента, в том
	дичи, кролика для	числе региональных.
	подачи с учетом	Методы сервировки
	рационального	и подачи горячих
	использования	блюд, кулинарных
	ресурсов,	изделий, закусок из
	соблюдением	мяса, мясных
	требований по	продуктов,
	безопасности готовой	домашней птицы,
	продукции.	дичи, кролика.
	Соблюдать выход	Температура подачи
	горячих блюд,	горячих блюд,
	кулинарных изделий,	кулинарных
	закусок из мяса,	изделий, закусок из
	мясных продуктов,	мяса, мясных
	домашней птицы,	продуктов,
	дичи, кролика при их	домашней птицы,
	порционировании	дичи, кролика
	(комплектовании).	разнообразного
	Охлаждать и	ассортимента, в том
	замораживать готовые	числе региональных.
	горячие блюда,	Правила
	кулинарные изделия,	разогревания
-	-	

закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, кулинарные изделия, закуски на вынос и ДЛЯ транспортирования.

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток.

потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

Взаимодействие с

Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий,

Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на

закусок из мяса, иностранном языке. Техника общения, мясных продуктов, домашней птицы, ориентированная на дичи, кролика. потребителя. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции. OK 01 Распознавать задачу Распознавание Актуальный Выбирать способы сложных и/или проблему в профессиональный и профессиональном решения задач проблемные социальный профессиональной ситуации в и/или социальном контекст, в котором деятельности, различных контексте; приходится работать и жить; Основные применительно к контекстах. Анализировать задачу и/или проблему и различным Проведение источники выделять её составные контекстам. анализа сложных информации и ситуаций при части: ресурсы для решении задач Правильно выявлять и решения задач и профессиональной эффективно искать проблем в профессиональном деятельности информацию, необходимую для и/или социальном Определение этапов решения решения задачи и/или контексте. проблемы; задачи. Алгоритмы Определение Составить план выполнения работ в профессиональной и потребности в действия, информации смежных областях; Определить Осуществление Методы работы в необходимые эффективного ресурсы; профессиональной и поиска. Выделение Владеть актуальными смежных сферах. методами работы в Структура плана для всех возможных профессиональной и решения задач

смежных сферах;

составленный план;

последствия своих

Оценивать результат и

(самостоятельно или с

помощью наставника).

Реализовать

действий

Порядок оценки

залач

результатов решения

профессиональной

деятельности.

источников

том числе

Разработка

шагу.

и минусы полученного

неочевидных.

детального плана

действий. Оценка

рисков на каждом

Оценивает плюсы

нужных ресурсов, в

	T.	1	1
	результата, своего		
плана и его			
реализации,			
предлагает			
	критерии оценки и		
	рекомендации по		
	улучшению плана.		
ОК 04.	Участие в деловом	Организовывать	Психология
Работать в	общении для	работу коллектива и	коллектива.
коллективе и	эффективного	команды.	Психология
команде,	решения деловых	Взаимодействовать с	личности. Основы
эффективно	задач.	коллегами,	проектной
взаимодействовать с	Планирование	руководством,	деятельности.
коллегами,	оллегами, профессиональной		
руководством,			
клиентами.			
ОК 07	Соблюдение	Соблюдать нормы	Правила
Содействовать	правил	экологической	экологической
сохранению	экологической	безопасности	безопасности при
окружающей среды,	безопасности при	Определять	ведении
ресурсосбережению,	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		профессиональной
эффективно	профессиональной	ресурсосбережения в	деятельности
действовать в	деятельности;	рамках	Основные ресурсы
чрезвычайных	Обеспечивать	профессиональной	задействованные в
ситуациях.	ресурсосбережение	деятельности по	профессиональной
	на рабочем месте.	профессии	деятельности
		(специальности).	Пути обеспечения
			ресурсосбережения.

## **1.3.** Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля Всего часов – $\underline{624}$ часа.

Из них: на освоение МДК 02.01 - 38 часов (36 часов), в том числе ЛПЗ -18 часов консультации - 2 часа;

Из них: на освоение МДК  $02.02 - \underline{184}$  часа (170 часов), в том числе ЛПЗ -130 часов самостоятельная работа- 8 часов;

консультации - 6 часов;

на практики учебную – 288 часов и производственную – 396 часов

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### **ПМ.03** Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

43.01.09 Повар, кондитер

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

- ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

### Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля

#### Спецификация ПК/разделов профессионального модуля

Формируе	Название раздела			
мые компетен ции	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания	
Раздел мод	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации			
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
ПК 3.1-3.6	Подготовка,	Выбирать в соответствии с	Требования охраны	
	уборка	видом выполняемых	труда, пожарной	
	рабочего места	операций,рационально	безопасности и	
	повара при	размещать на рабочем месте	производственной	
	выполнении	оборудование, инвентарь,	санитарии в организации	
	работ по	посуду, сырье, материалы в	питания. Виды,	
	приготовлени	соответствии с инструкциями и	назначение, правила	
	ю холодных	регламентами, стандартами	безопасной эксплуатации	

технологического блюд, чистоты. Проводить текущую уборку кулинарных оборудования, рабочего места повара в производственного изделий, соответствии с инструкциями и закусок инвентаря, регламентами, стандартами инструментов, чистоты. весоизмерительных приборов, посуды и Применятьрегламенты, стандарты и нормативноправила ухода за ними. техническую документацию, Организация работ по соблюдать санитарные приготовлению требования. холодных блюд, Выбирать и применять моющие кулинарных изделий, и дезинфицирующие средства. закусок. Владеть техникой ухода за Последовательность весоизмерительным выполнения оборудованием. технологических Мыть вручную и в операций, современные посудомоечной машине, методы приготовления холодных блюд, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и кулинарных изделий, производственный инвентарь в закусок. соответствии со стандартами Регламенты, стандарты, в чистоты. том числе система Соблюдать правила мытья анализа, оценки и кухонных ножей, острых, управления опасными травмоопасных частей факторами (система технологического НАССР) и оборудования. нормативно-техническая Соблюдать условия хранения документация, кухонной посуды, инвентаря, используемая при приготовлении холодных инструментов. Подбор, Выбирать оборудование, блюд, кулинарных производственный инвентарь, изделий, закусок. подготовка к Возможные последствия работе, инструменты, посуду в нарушения санитарии и проверка соответствии с видом работ в зоне по приготовлению гигиены. технологическ холодных блюд, кулинарных Требования к личной ого изделий, закусок. гигиене персонала. оборудования, Правила безопасного производствен Подготавливать к работе, проверять технологическое хранения чистящих, НОГ оборудование, моющих и о инвентаря, производственный инвентарь, дезинфицирующих инструментов, весоизмерител средств, инструменты, предназначенных для весоизмерительные приборы в ьны соответствии с инструкциями и последующего х приборов регламентами, стандартами использования. Правила утилизации отходов. чистоты. Виды, назначение Соблюдать правила техники безопасности, пожарной упаковочных безопасности, охраны труда материалов, способы Подготовка Выбирать, подготавливать хранения пищевых продуктов. рабочего места материалы, посуду, Виды, назначение оборудование, для производственный инвентарь оборудования, инвентаря порционирова для хранения, порционирования посуды, используемых ния

(комплектования), оформления,

(комплектован

для порционирования

отпуска (презентации) упаковки (комплектования) ия), готовых холодных блюд, презентации, готовых холодных блюд, упаковки на кулинарных изделий, закусок. кулинарных изделий, вынос готовых Рационально организовывать закусок. холодных рабочее место с учетом Способы и правила стандартов чистоты. блюд, порционирования кулинарных (комплектования), изделий, упаковки на вынос готовых холодных блюд, закусок кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок **OK 01** Распознавание Распознавать задачу и/или Актуальный Выбирать проблему в профессиональном профессиональный и сложных способы проблемных и/или социальном контексте. социальный контекст, в решения ситуаций в Анализировать задачу и/или котором приходится различных проблему и выделять её работать и жить. задач профессио контекстах. составные части. Основные источники нальной Проведение Правильно выявлять и информации и ресурсы эффективно искать для решения задач и деятельно анализа информацию, необходимую для проблем в сти, сложных решения задачи и/или ситуаций при профессиональном и/или примените решении задач проблемы. социальном контексте. льно к профессиональ Составлять план действия. Алгоритмы выполнения различны Определять необходимые работ в M ной ресурсы. Владеть актуальными профессиональной и контекста деятельности. Определение методами работы в смежных областях. профессиональной и смежных Методы работы в этапов решения сферах. Реализовать профессиональной и составленный план. Оценивать смежных сферах. задачи. Структура плана для Определение результат и последствия своих потребности в решения задач Порядок лействий информации. (самостоятельно или с помощью оценки результатов Осуществлени решения задач наставника) профессиональной эффективного деятельности поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка

	HHIOOCE W		
	плюсов и		
	минусов		
	полученного		
	результата,		
	своего плана и		
	его		
	реализации,		
	предложение		
	критериев		
	оценки и		
	рекомендаций		
	по улучшению плана		
OK 04	Участие в	Организовывать работу	Психология коллектива
Работать в	деловом	коллектива и команды	Психология личности
	общении для	Взаимодействовать с	
коллектив			Основы проектной
е и	эффективного решения	коллегами, руководством, клиентами.	деятельности
команде, эффективн	деловых задач	AJINGIII awin.	
О	Планирование		
взаимодей	профессиональ		
ствовать с	ной		
коллегами,	деятельности.		
руководст	деятельности.		
вом,			
клиентами			
ОК 07	Соблюдение	Соблюдать нормы	Правила
Содейство	правил	экологической	экологической
вать	экологической	безопасности	безопасности при
сохранени	безопасности	Определять	ведении
Ю	при ведении	направления	профессиональной
окружающ	профессиональ	ресурсосбережения в рамках	деятельности
	IIOII	профессионалиной	Основные ресурсы
ей среды,	ной	профессиональной	
ресурсосб	деятельности;	деятельности по	задействованные в
ресурсосб ережению,	деятельности; Обеспечивать	1 1	задействованные в профессиональной
ресурсосб ережению, эффективн	деятельности; Обеспечивать ресурсосбереж	деятельности по	задействованные в профессиональной деятельности
ресурсосб ережению, эффективн о	деятельности; Обеспечивать ресурсосбереж ение на	деятельности по	задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения
ресурсосб ережению, эффективн о действоват	деятельности; Обеспечивать ресурсосбереж	деятельности по	задействованные в профессиональной деятельности
ресурсосб ережению, эффективн о действоват ь в	деятельности; Обеспечивать ресурсосбереж ение на	деятельности по	задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения
ресурсосб ережению, эффективн о действоват ь в чрезвычай	деятельности; Обеспечивать ресурсосбереж ение на	деятельности по	задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения
ресурсосб ережению, эффективн о действоват ь в чрезвычай ных	деятельности; Обеспечивать ресурсосбереж ение на	деятельности по	задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения
ресурсосб ережению, эффективн о действоват ь в чрезвычай ных ситуациях.	деятельности; Обеспечивать ресурсосбереж ение на рабочем месте	деятельности по профессии (специальности)	задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ресурсосб ережению, эффективн о действоват ь в чрезвычай ных ситуациях.  Раздел моду	деятельности; Обеспечивать ресурсосбереж ение на рабочем месте	деятельности по профессии (специальности)	задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ресурсосб ережению, эффективн о действоват ь в чрезвычай ных ситуациях.  Раздел моду	деятельности; Обеспечивать ресурсосбереж ение на рабочем месте	деятельности по профессии (специальности)	задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ресурсосб ережению, эффективн о действоват ь в чрезвычай ных ситуациях. Раздел моду кулинарны	деятельности; Обеспечивать ресурсосбереж ение на рабочем месте  ля 2. Приготовле х изделий, закус	деятельности по профессии (специальности)  ение и подготовка к реализации з	задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ресурсосб ережению, эффективн о действоват ь в чрезвычай ных ситуациях. Раздел моду кулинарны	деятельности; Обеспечивать ресурсосбереж ение на рабочем месте  ля 2. Приготовле х изделий, закус Подготовка основных продуктов и	деятельности по профессии (специальности)  ение и подготовка к реализации зок  Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими	задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.  холодных блюд,
ресурсосб ережению, эффективн о действоват ь в чрезвычай ных ситуациях. Раздел моду кулинарны	деятельности; Обеспечивать ресурсосбереж ение на рабочем месте  ля 2. Приготовле х изделий, закус Подготовка основных	деятельности по профессии (специальности)  ение и подготовка к реализации у ок  Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать	задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.  холодных блюд,  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом
ресурсосб ережению, эффективн о действоват ь в чрезвычай ных ситуациях. Раздел моду кулинарны	деятельности; Обеспечивать ресурсосбереж ение на рабочем месте  гля 2. Приготовле изделий, закус Подготовка основных продуктов и дополнительных	деятельности по профессии (специальности)  ение и подготовка к реализации зок  Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность	задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.  холодных блюд,  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,
ресурсосб ережению, эффективн о действоват ь в чрезвычай ных ситуациях. Раздел моду кулинарны	деятельности; Обеспечивать ресурсосбереж ение на рабочем месте  ля 2. Приготовле и изделий, закус Подготовка основных продуктов и дополнительн	деятельности по профессии (специальности)  ение и подготовка к реализации у ок  Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и	задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.  холодных блюд,  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.
ресурсосб ережению, эффективн о действоват ь в чрезвычай ных ситуациях. Раздел моду кулинарны	деятельности; Обеспечивать ресурсосбереж ение на рабочем месте  гля 2. Приготовле изделий, закус Подготовка основных продуктов и дополнительных	деятельности по профессии (специальности)  ение и подготовка к реализации у ок  Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.  холодных блюд,  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки
ресурсосб ережению, эффективн о действоват ь в чрезвычай ных ситуациях. Раздел моду кулинарны	деятельности; Обеспечивать ресурсосбереж ение на рабочем месте  гля 2. Приготовле изделий, закус Подготовка основных продуктов и дополнительных	деятельности по профессии (специальности)  ение и подготовка к реализации зок  Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до	задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.  холодных блюд,  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных
ресурсосб ережению, эффективн о действоват ь в чрезвычай ных ситуациях. Раздел моду кулинарны	деятельности; Обеспечивать ресурсосбереж ение на рабочем месте  гля 2. Приготовле изделий, закус Подготовка основных продуктов и дополнительных	деятельности по профессии (специальности)  ение и подготовка к реализации у ок  Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования.	задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.  холодных блюд,  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и
ресурсосб ережению, эффективн о действоват ь в чрезвычай ных ситуациях. Раздел моду кулинарны	деятельности; Обеспечивать ресурсосбереж ение на рабочем месте  ля 2. Приготовле х изделий, закус Подготовка основных продуктов и дополнительн ых	деятельности по профессии (специальности)  ение и подготовка к реализации зок  Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до	задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.  холодных блюд,  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных

холодильнике. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закуок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закуок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

#### $\Pi K 3.1, 3.6$

Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразног о ассортимента

Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами. Подбирать гарниры, соусы с

Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Нормы Взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное

учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции. Соблюдать санитарногигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену (чистая спецодежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего места (смена разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов, чистота рабочего места, отсутствие ненужных оборудования, инвентаря, посуды, чистота и порядок в холодильнике, раздельное использование контейнеров для мусора). Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Утилизация Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать отходов, правила утилизации отходов. упаковка, складирование Выбирать, рационально

использование пряностей, приправ, специй.

#### $\Pi K 3.1.3.2$

отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользован ных пищевых продуктов Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов. Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов. Упаковывать, осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. Выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство.

Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Способы упаковки, складирования пищевых продуктов. Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов. Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.

	T		T
		Соблюдать условия и сроки	
		хранения пищевых продуктов	
ПК 3.1, 3.2	Хранение,	Проверять качество готовых	Техника
	отпуск	холодных блюд, кулинарных	порционирования,
	(презентация)	изделий, закусок перед	варианты оформления
	холодных	отпуском, упаковкой на вынос.	холодных блюд,
	блюд,	Поддерживать температуру	кулинарных изделий,
	кулинарных	подачи холодных блюд,	закусок для подачи.
	изделий,	кулинарных изделий, закусок на	Виды, назначение
	закусок	раздаче.	столовой посуды для
		Порционировать, сервировать и	отпуска с раздачи,
		творчески оформлять холодные	прилавка, контейнеров
		блюда, кулинарные изделия и	для отпуска на вынос
		закуски для подачи с учетом	холодных блюд,
		рационального использования	кулинарных изделий,
		ресурсов, соблюдением	закусок разнообразного
		требований по безопасности	ассортимента, в том
		готовой продукции.	числе региональных.
		Соблюдать выход холодных	Методы сервировки и
		блюд, кулинарных изделий,	подачи холодных блюд,
		закусок при их	кулинарных изделий,
		порционировании	закусок.
		(комплектовании). Хранить	Температура подачи
		свежеприготовленные,	холодных блюд,
		холодные блюда, кулинарные	кулинарных изделий,
		изделия, закуски с учетом	закусок разнообразного
		требований по безопасности,	ассортимента, в том
		соблюдения режимов хранения.	числе региональных.
		Выбирать контейнеры,	Требования к
		упаковочные материалы,	безопасности хранения
		эстетично упаковывать готовые	готовых холодных блюд,
		холодные блюда, кулинарные	кулинарных изделий,
		изделия, закуски на вынос и для	закусок.
		транспортирования.	Правила маркирования
			упакованных холодных
			блюд, кулинарных
			изделий, закусок,
			правила заполнения
			этикеток.
ПК 3.1, 3.2	Взаимодействи	Рассчитывать стоимость	Ассортимент,
	e c	холодных блюд, кулинарных	характеристика
	потребителями	изделий, закусок.	холодных блюд,
	при отпуске	Поддерживать визуальный	кулинарных изделий,
	продукции с	контакт с потребителем.	закусок.
	прилавка/разда	Владеть	Правила общения с
	чи	профессиональной	потребителями.
		терминологией.	Базовый словарный запас
		Консультировать потребителей,	на иностранном языке.
		оказывать им помощь в выборе	Техника общения,
		холодных блюд, кулинарных	ориентированная на
		изделий, закусок. Разрешать	потребителя.
		проблемы в рамках своей	_
		компетенции.	
ОК 01	Распознавание	Распознавать задачу и/или	Актуальный
Выбирать	сложных	проблему в профессиональном	профессиональный и
способы	проблемные	и/или социальном контексте;	социальный контекст, в
2110200DI	1 IPO ONE WITH	II IIIII COLIIMIDIIOM ROMICROIC,	Commission Rollierol, B

	1		
решения	ситуации в	Анализировать задачу и/или	котором приходится
задач	различных	проблему и выделять её	работать и жить;
профессио	контекстах.	составные части;	Основные источники
нальной	Проведение	Правильно выявлять и	информации и ресурсы
деятельно	анализа	эффективно искать	для решения задач и
сти,	сложных	информацию, необходимую для	проблем в
примените	ситуаций при	решения задачи и/или	профессиональном и/или
льно к	решении задач	проблемы;	социальном контексте.
различны	профессиональ	Составить план действия,	Алгоритмы выполнения
M	ной	Определить необходимые	работ в
контекста	деятельности	ресурсы;	профессиональной и
M	Определение	Владеть актуальными методами	смежных областях;
IVI	этапов	работы в профессиональной и	Методы работы в
		смежных сферах; Реализовать	профессиональной и
	решения		
	задачи.	составленный план; Оценивать	смежных сферах.
	Определение	результат и последствия своих	Структура плана для
	потребности в	действий	решения задач Порядок
	информации	(самостоятельно или с помощью	оценки результатов
	Осуществлени	наставника).	решения задач
	e		профессиональной
	эффективного		деятельности.
	поиска.		
	Выделение		
	всех		
	возможных		
	источников		
	нужных		
	ресурсов, в		
	том числе		
	неочевидных.		
	Разработка		
	детального		
	плана		
	действий.		
	Оценка рисков		
	на каждом		
	шагу.		
	Оценивает		
	плюсы и		
	минусы		
	полученного		
	результата,		
	своего плана и		
	его		
	реализации,		
	предлагает		
	критерии		
	оценки и		
	рекомендации		
	по улучшению		
	плана.		
OK 04.	Участие в	Организовывать работу	Психология коллектива.
Работать в	деловом	коллектива и команды.	Психология личности.
коллектив	общении для	Взаимодействовать с	Основы проектной
еи	эффективного	коллегами, руководством,	деятельности.
команде,	решения	клиентами.	
	<del></del>		

эффективн о взаимодей ствовать с коллегами, руководст вом, клиентами.	деловых задач. Планирование профессиональ ной деятельности.		
ОК 07 Содейство вать сохранени ю окружающ ей среды, ресурсосб ережению, эффективн о действоват ь в чрезвычай	ной деятельности; Обеспечивать ресурсосбереж ение на	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ных ситуациях.			

# **1.3.** Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля Всего часов <u>368 часов.</u>

Из них: на освоение МДК 03.01 максимальных  $\underline{62}$  часа (58 часов ) в том числе ЛПЗ-38 часов

Из них: на освоение МДК 03.02 максимальных  $\underline{120}$  часов (106 часов) в том числе ЛПЗ 88 часов

на практики учебную  $\underline{108}$  часов и производственную  $\underline{144}$  часа самостоятельная работа  $M \square K \ 03.01 - 8$  часов,  $M \square K \ 03.02$  -6 часов.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

43.01.09 Повар, кондитер

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:  $\Pi K 4.1$ . Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  $\Pi K$  4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  $\Pi K$  4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента  $\Pi K$  4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля

#### Спецификация ПК/разделов профессионального модуля

Формируемые	Название раздела		
компетенции	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
Раздел модуля 1. (	Организация приготовлени	ия и подготовки к реали	зации холодных и
горячих сладких б	люд, десертов, напитков р	азнообразного ассортим	иента
ПК 4.1-4.6	Подготовка, уборка	Выбирать,	Требования охраны
	рабочего места	рационально	труда, пожарной
	повара при	размещать на	безопасности и
	выполнении работ	рабочем месте	производственной
	по приготовлению	оборудование,	санитарии в
	холодных и горячих	инвентарь, посуду,	организации
	сладких блюд,	сырье, материалы в	питания.
	десертов, напитков	соответствии с	Виды, назначение,
		инструкциями и	правила безопасной
		регламентами,	эксплуатации
		стандартами	технологического
		чистоты.	оборудования,
		Проводить текущую	производственного

уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и норматив 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 кухонную Посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов. Выбирать

Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и

инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Последовательнос тыв технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативнотехническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих идезинфицирующих средств, предназначенных ДЛЯ последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы

		подготавливать к	хранения пищевых
		работе	продуктов.
		технологическое	Виды, назначение
		оборудование,	оборудования,
		производственный	инвентаря посуды,
		инвентарь,	используемых для
		инструменты,	порционирования
		весоизмерительные	(комплектования)
		приборы в	готовых холодных и
		соответствии с	горячих сладких
		инструкциями и	блюд, десертов,
		регламентами,	напитков.
		стандартами	Способы и правила
		чистоты.	порционирования
		Соблюдать правила	(комплектования),
		техники	упаковки на вынос
		безопасности,	готовых холодных и
		пожарной	горячих сладких
		безопасности,	блюд, десертов,
		охраны труда	напитков.
		1 13//	Условия, сроки,
	Подготовка рабочего	Выбирать,	способы хранения
	места для	подготавливать	холодных и горячих
	порционирования	материалы, посуду,	сладких блюд,
	(комплектования),	оборудование для	десертов, напитков.
	упаковки на вынос	упаковки, хранения	
	готовых холодных и	готовых холодных и	
	горячих сладких	горячих сладких	
	блюд, десертов,	блюд, десертов,	
	напитков	напитков.	
	папитков	Рационально	
		организовывать	
		рабочее место с	
		учетом стандартов	
		чистоты.	
OK 01	Распознавание	Распознавать задачу	Актуальный
Выбирать способы	сложных	и/или проблему в	профессиональный и
решения задач	проблемных	профессиональном	социальный
профессиональной	ситуаций в	и/или социальном	контекст, в котором
деятельности,	различных	контексте.	приходится работать
применительно к	контекстах.	Анализировать	и жить. Основные
различным	Проведение анализа	задачу и/или	и жить. Основные источники
контекстам	сложных ситуаций	проблему и выделять	информации и
KUHICKCIAM	_	её составные части.	* *
	при решении задач		ресурсы для
	профессиональной	Правильно выявлять	решения задач и
	деятельности.	и эффективно искать	проблем в
	Определение этапов	информацию,	профессиональном
	решения задачи.	необходимую для	и/или социальном
	Определение	решения задачи	контексте.
	потребности в	и/или проблемы.	Алгоритмы
	информации.	Составлять план	выполнения работ в
	Осуществление	действия.	профессиональной и
	эффективного	Определять	смежных областях.

поиска. Выделение

источников нужных

всех возможных

необходимые

актуальными

ресурсы. Владеть

Методы работы в

смежных сферах.

профессиональной и

		T	T
	ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение	методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	критериев оценки и		
	рекомендаций по		
OK. 0.4	улучшению плана		T.
OK 04	Участие в деловом	Организовывать	Психология
Работать в коллективе и	общении для эффективного	работу коллектива и	коллектива Психология
команде,	решения деловых	команды Взаимодействовать с	личности Основы
эффективно	задач Планирование	коллегами,	проектной
взаимодействовать с	профессиональной	руководством,	деятельности
коллегами,	деятельности.	клиентами.	делгеныновти
руководством,	7		
клиентами.			
ОК 07	Соблюдение правил	Соблюдать нормы	Правила
Содействовать	экологической	экологической	экологической
сохранению	безопасности при	безопасности	безопасности при
окружающей среды,	ведении	Определять	ведении
ресурсосбережению,	профессиональной	направления	профессиональной
эффективно	деятельности;	ресурсосбережения в	деятельности
действовать в	Обеспечивать	рамках	Основные ресурсы
чрезвычайных	ресурсосбережение	профессиональной	задействованные в
ситуациях.	на рабочем месте	деятельности по профессии	профессиональной деятельности
	раобчем месте	(специальности)	Пути обеспечения
		(специальности)	ресурсосбережения.
Раздел модуля 2. Про	цессы приготовления	и подготовки к реализ	
	од, десертов, разнообр	<del>_</del>	, , , , ,
ПК 4.2 - 4.3	Подготовка	Оценивать наличие,	Правила выбора
	основных продуктов	подбирать в	основных продуктов
	и дополнительных	соответствии с	и дополнительных
	ингредиентов	технологическими	ингредиентов с
		требованиями,	учетом их
		оценивать качество	сочетаемости,
		и безопасность	Взаимозаменяемости.
		основных продуктов и дополнительных	Критерии оценки качества основных
		и дополнительных ингредиентов.	продуктов и
		Организовывать их	дополнительных
		хранение до момента	ингредиентов,
		использования.	используемых для
		Выбирать,	приготовления
1	1	1	, I

подготавливать ароматические и

холодных и горячих сладких блюд,

красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.

десертов.
Ассортимент,
характеристика
региональных видов
сырья, продуктов.
Нормы
взаимозаменяемости
сырья и продуктов.
Правила расчета
потребности в сырье
и пищевых
продуктах.
Правила составления
заявки на склад.

Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты,

Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.

полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов. Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов. Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарногигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд,

десертов

Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении олодных и горячих сладких блюд, десертов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.

ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инструменты, посуду. Ведение расчетов с Рассчитывать Ассортимент и цены потребителями при стоимость холодных на холодные и отпуске продукции и горячих сладких горячие сладкие на вынос, блюд, десертов, блюда, десерты на взаимодействие с напитков. день принятия потребителями при Вести учет платежей. отпуске продукции с реализованных Правила поведения, прилавка/раздачи холодных и горячих степень сладких блюд, ответственности за десертов. правильность Поддерживать расчетов с визуальный контакт потребителями. с потребителем. Правила общения с Владеть потребителями. профессиональной Базовый словарный терминологией. запас на Консультировать иностранном языке. потребителей, Техника общения, оказывать им ориентированная на помощь в выборе потребителя холодных и горячих сладких блюд, десертов. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции Подготовка, уборка Выбирать, Требования охраны рабочего места рационально труда, пожарной повара при безопасности и размещать на выполнении работ рабочем месте производственной оборудование, по приготовлению санитарии в холодных и горячих инвентарь, посуду, организации сладких блюд, сырье, материалы в питания. десертов соответствии с Виды, назначение, правила безопасной инструкциями и регламентами, эксплуатации

стандартами технологического чистоты. оборудования, Проводить текущую производственного уборку рабочего инвентаря, места повара в инструментов, соответствии с весоизмерительных инструкциями и приборов, посуды и регламентами, правила ухода за стандартами ними. чистоты. Организация работ по приготовлению Применять регламенты, холодных и горячих стандарты и сладких блюд, нормативнодесертов. техническую Последовательность документацию, выполнения соблюдать технологических санитарные операций, требования. современные методы Выбирать и приготовления применять моющие холодных и горячих и дезинфицирующие сладких блюд, средства. десертов. Владеть техникой Регламенты, стандарты, в том ухода за числе система анализа весоизмерительным борудованием. оценки и управления Мыть вручную и в опасными факторами (система посудомоечной машине, чистить и НАССР) и раскладывать на нормативнохранение кухонную техническая посуду и документация, производственный используемая при инвентарь в приготовлении соответствии со холодных и горячих стандартами сладких блюд, чистоты. десертов. Соблюдать правила Возможные мытья кухонных последствия ножей, острых, нарушения травмоопасных санитарии и частей гигиены. Требования к личнойг технологического оборудования. персонала. Соблюдать условия Правила безопасного хранения кухонной хранения чистящих, посуды, инвентаря, моющих и инструментов дезинфицирующих средств, предназна-Выбирать оборудование, ченных для производственный последующего инвентарь, использования. Правила утилизации инструменты, отходов. посуду в соответствии с Виды, назначение

Подбор, подготовка работе,проверка

технологического

производственного

оборудования,

инвентаря,

	T		T
	инструментов,	видом работ в зоне	упаковочных
	весоизмерительных	по приготовлению	материалов, способы
	приборов	холодных и горячих	хранения пищевых
		сладких блюд,	продуктов.
		десертов.	Виды, назначение
		Подготавливать к	оборудования,
		работе, проверять	инвентаря посуды,
		технологическое	используемых для
		оборудование,	порционирования
		производственный	(комплектования)
		инвентарь,	готовых холодных и
		инструменты,	горячих сладких
		весоизмерительные	блюд, десертов.
		приборы в	Способы и правила
		соответствии с	порционирования
		инструкциями и	(комплектования),
		регламентами,	упаковки на вынос
		стандартами	готовых холодных и
		чистоты.	горячих сладких
		Соблюдать правила	блюд, десертов.
		техники	Условия, сроки,
		безопасности,	способы хранения
		пожарной	холодных и горячих
		безопасности,	сладких блюд,
	П	охраны труда	десертов.
	Подготовка рабочего	Выбирать,	
	места для	подготавливать	
	порционирования	материалы, посуду,	
	(комплектования),	оборудование для	
	упаковки на вынос	упаковки, хранения	
	готовых холодных и	готовых холодных и	
	горячих сладких блюд, десертов.	горячих сладких блюд. Рационально	
	олюд, десертов.	организовывать	
		рабочее место с	
		учетом стандартов	
		чистоты.	
OK 01	Распознавание	Распознавать задачу	Актуальный
Выбирать способы	СЛОЖНЫХ	и/или проблему в	профессиональный и
решения задач	проблемные	профессиональном	профессиональный и социальный
профессиональной	ситуации в	и/или социальном	контекст, в котором
деятельности,	различных	контексте;	приходится работать
применительно к	контекстах.	Анализировать	и жить; Основные
различным	Проведение анализа	задачу и/или	источники
контекстам	сложных ситуаций	проблему и выделять	информации и
	при решении задач	её составные части;	ресурсы для
	профессиональной	Правильно выявлять	решения задач и
	деятельности	и эффективно искать	проблем в
	Определение этапов	информацию,	профессиональном
	решения задачи.	необходимую для	и/или социальном
	Определение	решения задачи	контексте.
	потребности в	и/или проблемы;	Алгоритмы
	информации	Составить план	выполнения работ в
	Осуществление	действия,	профессиональной и
	эффективного	Определить	смежных областях;
	поиска. Выделение	необходимые	Методы работы в
		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	<u>.                                      </u>

	всех возможных	ресурсы;	профессиональной и
	источников нужных	Владеть	смежных сферах.
	ресурсов, в том	актуальными	Структура плана для
	числе неочевидных.	методами работы в	решения задач
	Разработка	профессиональной и	Порядок оценки
	детального плана	смежных сферах;	результатов решения
	действий. Оценка	Реализовать	задач
	рисков на каждом	составленный план;	профессиональной
	шагу.	Оценивать результат	деятельности.
	Оценивает плюсы и	и последствия своих	
	минусы полученного	действий	
	результата, своего	(самостоятельно или	
	плана и его	с помощью	
	реализации,	наставника).	
	предлагает критерии		
	оценки и		
	рекомендации по		
	улучшению плана.		
OK 04.	Участие в деловом	Организовывать	Психология
Работать в	общении для	работу коллектива и	коллектива.
коллективе и	эффективного	команды.	Психология
команде,	решения деловых	Взаимодействовать с	личности. Основы
эффективно	задач. Планирование	коллегами,	проектной
взаимодействовать с	профессиональной	руководством,	деятельности.
коллегами,	деятельности.	клиентами.	
руководством,			
клиентами.			
ОК 07	Соблюдение правил	Соблюдать нормы	Правила
Содействовать	экологической	экологической	экологической
сохранению	безопасности при	безопасности	безопасности при
окружающей среды,	ведении	Определять	ведении
ресурсосбережению,	профессиональной	направления	профессиональной
эффективно	деятельности;	ресурсосбережения в	деятельности
действовать в	Обеспечивать	рамках	Основные ресурсы
чрезвычайных	ресурсосбережение	профессиональной	задействованные в
ситуациях.	на	деятельности по	профессиональной
	рабочем месте	профессии	деятельности
		(специальности)	Пути обеспечения
			ресурсосбережения.
	цессы приготовления: азнообразного ассорти	и подготовкик реализа мента	ции холодных и
ПК.4.4 - 4.5	Подготовка	Оценивать наличие,	Правила выбора
ZZZC 10 1 - T0J	основных продуктов	подбирать в	основных продуктов
	и дополнительных	соответствии с	и дополнительных
	и дополнительных	таунопогинаскими	и дополнительных

ингредиентов ингредиентов с технологическими требованиями, учетом их оценивать качество сочетаемости, и безопасность взаимозаменяемости. основных продуктов Критерии оценки и дополнительных качества основных ингредиентов. продуктов и Организовывать их дополнительных хранение до момента ингредиентов, использования. используемых для Выбирать, приготовления подготавливать холодных и горячих

ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих напитков в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих напитков. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих напитков. Выбирать,

напитков. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад.

Приготовление холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента

мет при хол нап тип кул исп

применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и

Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих напитков. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического

временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих напитков. Определять степень готовности холодных и горячих напитков. Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих напитков. Соблюдать санитарногигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих напитков с учетом норм взаимозаменяемости. подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и

правил. Выбирать в

оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих напитков. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.

соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  Вести учет реализованных холодных и горячих напитков. Вести учет реализованных холодных и горячих напитков. Пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей. Виды и таравила по правила по оформлении кассовых машин. Виды и правила
приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции отпуске продукции с потребителями при отпуске продукции отпуске продукции отпуске продукции отпуске продукции отпуске продукции с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  потребителями при отпуске продукции с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  потребителями при кассовых машин.
безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с потребителями при отпуске продукции с потребителями при отпуске продукции с потребителями при отпуске продукции с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  Пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении  кассовых машин.
использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с потребителями при отпуске продукции с потробителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  Пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении  кассовых машин.
технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  Вести учет реализованных холодных и горячих напитков. Вести учет реализованных платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платы по платежам. Контрольно- кассовыми машинами при оформлении кассовых машин.
оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с потруске продукции с потровителями при отпуске продукции с потровителями при отпуске продукции с потровителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  Пользоваться контрольно- кассовыми жашинами при оформлении кассовых машин.
производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  Прилавка/раздачи  производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Рассчитывать стоимость холодных и горячих напитков. Вести учет день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды оплаты по платежам. Виды и кассовыми характеристика контрольно- кассовыми при контрольно- оформлении кассовых машин.
производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  Прилавка/раздачи  производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Рассчитывать стоимость холодных и горячих напитков. Вести учет день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды оплаты по платежам. Виды и кассовыми характеристика контрольно- кассовыми при контрольно- оформлении кассовых машин.
инвентарь, инструменты, посуду.  Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с потруске продукции с потребителями при отпуске продукции с потродукции с прилавка/раздачи  Пользоваться контрольно- кассовых машин.
инструменты, посуду.  Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с потружен продукции с потрожен продукции с прилавка/раздачи  на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с потружен продукции с прилавка/раздачи  на вынос, вести учет день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды оплаты по платежам. Виды и кассовыми кассовыми кассовыми кассовыми кассовых машин.
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с потребителями при отпуске продукции с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  Вести учет день принятия платежей. Потрячих и горячих и горячих платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды оплаты по платежам. Контрольно- кассовыми кассовыми жарактеристика контрольно- оформлении кассовых машин.
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с потруске продукции с потродукции с прилавка/раздачи  Пользоваться контрольно- кассовых машин.
потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении кассовых машин.
отпуске продукции на вынос, Вести учет день принятия платежей. Правила торговли. Отпуске продукции с прилавка/раздачи Пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении кассовых машин.
на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  На вынос, взаимодействие с реализованных платежей. Правила торговли. Виды оплаты по прилавка/раздачи  На потребителями при контрольно- контрольно- кассовыми карактеристика машинами при оформлении кассовых машин.
взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  Пользоваться контрольно- кассовыми машинами при машини при оформлении  взаимодействие с потребителями при кассовых машин.
потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Пользоваться контрольно- кассовыми кассовых машин. Пользоваться платежам. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно- кассовых машин.
отпуске продукции с прилавка/раздачи Пользоваться платежам. Виды оплаты по платежам. Виды и кассовыми характеристика машинами при кассовых машин.
прилавка/раздачи Пользоваться платежам. Виды и кассовыми характеристика машинами при кассовых машин.
контрольно- Виды и кассовыми характеристика машинами при контрольно- оформлении кассовых машин.
кассовыми характеристика машинами при контрольно- оформлении кассовых машин.
машинами при контрольно- оформлении кассовых машин.
оформлении кассовых машин.
Принимать оплату осуществления
наличными кассовых операций.
деньгами; принимать Правила и порядок и оформлять расчета
безналичные потребителей при
платежи. оплате наличными
Составлять отчет по деньгами, при
платежам. безналичной форме
Поддерживать оплаты.
визуальный контакт Правила поведения,
с потребителем. степень
Владеть ответственности за
профессиональной правильность
терминологией. расчетов с
Консультировать потребителями.
потребителей, Правила общения с
оказывать им потребителями.
помощь в выборе Базовый словарный
холодных и горячих запас на
напитков. Разрешать иностранном языке.
проблемы в рамках Техника общения,
своей компетенции ориентированная на
потребителя
Подготовка, уборка Выбирать, Требования охраны
рабочего места рационально труда, пожарной
повара при размещать на безопасности и
выполнении работ рабочем месте производственной
по приготовлению оборудование, санитарии в
холодных и горячих инвентарь, посуду, организации
напитков сырье, материалы в питания.
соответствии с Виды, назначение,
инструкциями и правила безопасной

регламентами, эксплуатации стандартами технологического чистоты. оборудования, Проводить текущую производственного уборку рабочего инвентаря, места повара в инструментов, соответствии с весоизмерительных приборов, посуды и инструкциями и регламентами, правила ухода за стандартами ними. Организация работ чистоты. Применять по приготовлению регламенты, холодных и горячих стандарты и напитков. нормативно-Последовательнос ть техническую выполнения документацию, технологических соблюдать операций, санитарные современные методы требования. приготовления Выбирать и холодных и горячих применять моющие напитков. и дезинфицирующие Регламенты, средства. стандарты, в том Владеть техникой числе система ухода за анализа, оценки и весоизмерительным управления оборудованием. опасными Мыть вручную и в факторами (система посудомоечной НАССР) и машине, чистить и нормативнораскладывать на техническая хранение кухонную документация, посуду и используемая при производственный приготовлении инвентарь в холодных и горячих соответствии со напитков. стандартами Возможные чистоты. последствия Соблюдать правила нарушения мытья кухонных санитарии и ножей, острых, гигиены. травмоопасных Требования к личной частей гигиене. технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов. Подбор, подготовка Выбирать персонала. Правила безопасного оборудование, работе, проверка производственный хранения чистящих, технологического инвентарь, моющих и дезинфицирующих оборудования, инструменты, производственного посуду в средств, предназна-

	T	T	Г
	инвентаря,	соответствии с	ченных для
	инструментов,	видом работ в зоне	последующего
	весоизмерительных	по приготовлению	использования.
	приборов	холодных и горячих	Правила утилизации
		напитков.	отходов.
		Подготавливать к	Виды, назначение
		работе, проверять	упаковочных
		технологическое	материалов, способы
		оборудование,	хранения пищевых
		производственный	продуктов.
		инвентарь,	Виды, назначение
		инструменты,	оборудования,
		весоизмерительные	инвентаря посуды,
		приборы в	используемых для
		соответствии с	порционирования
		инструкциями и	(комплектования)
		регламентами,	готовых холодных и
		стандартами	напитков.
		чистоты.	Способы и правила
		Соблюдать правила	порционирования
		техники	(комплектования),
		безопасности,	упаковки на вынос
		пожарной	готовых холодных и
		безопасности,	горячих напитков.
		охраны труда	Условия, сроки,
	Подготовка рабочего	Выбирать,	способы хранения
	места для	подготавливать	холодных и горячих
	порционирования	материалы, посуду,	напитков
	(комплектования),	оборудование для	
	упаковки на вынос	упаковки, хранения	
	готовых холодных и	готовых холодных и	
	напитков	горячих напитков.	
		Рационально	
		организовывать	
		рабочее место с	
		учетом стандартов	
		чистоты.	
OK 01	Распознавание	Распознавать задачу	Актуальный
Выбирать способы	сложных	и/или проблему в	профессиональный и
решения задач	проблемные	профессиональном	социальный
профессиональной	ситуации в	и/или социальном	контекст, в котором
деятельности,	различных	контексте;	приходится работать
применительно к	контекстах.	Анализировать	и жить; Основные
различным	Проведение анализа	задачу и/или	источники
контекстам	сложных ситуаций	проблему и выделять	информации и
	при решении задач	её составные части;	ресурсы для
	профессиональной	Правильно выявлять	решения задач и
	деятельности	и эффективно искать	проблем в
	Определение этапов	информацию,	профессиональном
	решения задачи.	необходимую для	и/или социальном
	Определение	решения задачи	контексте.
	потребности в	и/или проблемы;	Алгоритмы
	информации	Составить план	выполнения работ в
	Осуществление	действия,	профессиональной и
		действия, Определить необходимые	профессиональной и смежных областях; Методы работы в

	I	T	T
	всех возможных	ресурсы;	профессиональной и
	источников нужных	Владеть	смежных сферах.
	ресурсов, в том	актуальными	Структура плана для
	числе неочевидных.	методами работы в	решения задач
	Разработка	профессиональной и	Порядок оценки
	детального плана	смежных сферах;	результатов решения
	действий. Оценка	Реализовать	задач
	рисков на каждом	составленный план;	профессиональной
	шагу.	Оценивать результат	деятельности.
	Оценивает плюсы и	и последствия своих	
	минусы полученного	действий	
	результата, своего	(самостоятельно или	
	плана и его	с помощью	
	реализации,	наставника).	
	предлагает критерии		
	оценки и		
	рекомендации по		
	улучшению плана.		
ОК 04.	Участие в деловом	Организовывать	Психология
Работать в	общении для	работу коллектива и	коллектива.
коллективе и	эффективного	команды.	Психология
команде,	решения деловых	Взаимодействовать с	личности. Основы
эффективно	задач. Планирование	коллегами,	проектной
взаимодействовать с	профессиональной	руководством,	деятельности.
коллегами,	деятельности.	клиентами.	
руководством,			
клиентами.			
ОК 07	Соблюдение правил	Соблюдать нормы	Правила
Содействовать	экологической	экологической	экологической
сохранению	безопасности при	безопасности	безопасности при
окружающей среды,	ведении	Определять	ведении
ресурсосбережению,	профессиональной	направления	профессиональной
эффективно	деятельности;	ресурсосбережения в	деятельности
действовать в	Обеспечивать	рамках	Основные ресурсы
чрезвычайных	ресурсосбережение	профессиональной	задействованные в
ситуациях.	на	деятельности по	профессиональной
	рабочем месте	профессии	деятельности
		(специальности)	Пути обеспечения
			ресурсосбережения.

# **1.3.** Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля Всего часов $-\underline{301}$ час.

Из них: на освоение МДК 04.01 максимальных 57 часов ( 50 часов)

самостоятельная работа-7 часов

Из них: на освоение МДК 04.02 максимальных 94 часа (84 часа)

самостоятельная работа- 8 часов;

консультации - 2 часа.

на практики: учебную 72 часа и производственную 72 часа

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09. Повар, кондитер

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

- ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
- ПК 5.4 .Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Спецификация ПК/разделов профессионального модуля

Коды формируемых	Действия	Умения	Знания
компетенций	(дескрипторы)		
	низация процессов приг	_	и подготовки к
реализации хлебобул	очных, мучных кондите	<u>рских изделий</u>	
<u>ПК 5.1.</u>	подготовка, уборка	выбирать,	Требования охраны
	рабочего места	рационально	труда, пожарной
	кондитера при	размещать на	безопасности и
Подготавливать	выполнении работ по	рабочем месте	производственной
рабочее место	изготовлению	оборудование,	санитарии в
кондитера,	хлебобулочных,	инвентарь, посуду,	организации
оборудование,	мучных	сырье, материалы в	питания;
инвентарь,	кондитерских изделий	соответствии с	виды, назначение,
кондитерское		инструкциями и	правила безопасной
сырье, исходные		регламентами,	эксплуатации
материалы к работе		стандартами чистоты;	технологического
в соответствии с		проводить	оборудования,
инструкциями и		текущую уборку,	производственного
		поддерживать	инвентаря,
<u>регламентами</u> ПК 5.2.		порядок на рабочем	инструментов,
11IX J.2.		месте кондитера в	весоизмерительных

Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты нормативнотехническую 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 стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов;

выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;

приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательнос ть выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 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

подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ассортимент, требования к Упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления

оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на

качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;

**Раздел модуля 2** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов

подготовка основных подбирать в

для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.1.

		' ' +	
Подготавливать	продуктов и	соответствии с	
рабочее место	дополнительных	технологическими	
кондитера,	ингредиентов	требованиями, оценка	
оборудование,		качества и	
инвентарь,		безопасности	
кондитерское		основных продуктов	
сырье, исходные		и дополнительных	
материалы к		ингредиентов;	
работе в		организовывать их	
соответствии с		хранение в процессе	
инструкциями и		приготовления	
регламентами		отлелочных	
ПК 5.2.		полуфабрикатов с	
Осуществлять		соблюдением	
приготовление и		требований по	
подготовку к		безопасности	
использованию		продукции, товарного	
отделочных		соседства;	
полуфабрикатов		выбирать,	

подготавливать ДЛЯ хлебобулочных, ароматические, мучных красящие вещества с кондитерских учетом санитарных изделий требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять приготовление методы комбинировать отделочных приготовления полуфабрикатов различные методы отделочных приготовления, полуфабрикатов, правила их выбора с подготовки учетом типа отделочных полуфабрикатов: питания, - готовить желе; кулинарных свойств основного продукта; - хранить, подготавливать виды, назначение и правила безопасной отделочные полуфабрикаты эксплуатации промышленного оборудования, производства: гели, инвентаря желе, глазури, инструментов; посыпки, ассортимент, термостабильные рецептуры, начинки и пр.; требования к

- нарезать,

качеству отделочных

измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый caxap; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество отделочных полуфабрикатов перед

полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

Хранение отделочных полуфабрикатов

проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные

Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных

полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов.

подбирать в

полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток

Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

## ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных

полуфабрикатов ДЛЯ хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов

соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа: использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба

Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование,

производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со

способом

приготовления.

методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания. кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

Хранение, отпуск,	Проверять качество	техника
упаковка на вынос	хлебобулочных	порционирования
хлебобулочных	изделий и хлеба	(комплектования),
изделий	перед отпуском,	складирования для
и хлеба	упаковкой на вынос;	непродолжительного
разнообразного	порционировать	хранения
ассортимента	(комплектовать) с	хлебобулочных
	учетом	изделий и хлеба
	рационального	разнообразного
	использования	ассортимента;
	ресурсов, соблюдения	виды, назначение
	требований по	посуды для подачи,
	безопасности готовой	контейнеров для
	продукции;	отпуска на вынос
	соблюдать выход при	хлебобулочных
	порционировании;	изделий и хлеба
	выдерживать условия	разнообразного
	хранения	ассортимента, в том
	хлебобулочных	числе региональных;
	изделий и хлеба с	методы сервировки и
	учетом требований по	подачи
	безопасности готовой	хлебобулочных
	продукции;	изделий и хлеба
	выбирать	разнообразного
	контейнеры,	ассортимента;
	эстетично	требования к
	упаковывать на	безопасности
	вынос для	хранения готовых
	транспортирования	хлебобулочных
	хлебобулочных	изделий и хлеба
	изделий и хлеба	разнообразного
	изделии и клеоа	
		ассортимента;
		правила
		маркирования
		упакованных
		хлебобулочных
		изделий и хлеба
		разнообразного
		ассортимента,
		правила заполнения
		этикеток
ведение расчетов	рассчитывать	ассортимент и цены
с потребителями при	стоимость,	на хлебобулочные
отпуске продукции на	вести учет	изделия и хлеб
вынос;	реализованных	разнообразного
взаимодействие с	хлебобулочных	ассортимента на
потребителями при	изделий и хлеба	день принятия
отпуске продукции с	разнообразного	платежей;
прилавка/раздачи	ассортимента;	правила торговли;
	пользоваться	виды оплаты по
	контрольно-	платежам;
	кассовыми машинами	виды и
	при оформлении	характеристика
	платежей;	контрольно-
	принимать оплату	кассовых машин;
	наличными деньгами;	виды и правила
		-mp

принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помошь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции

осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.

**Раздел модуля 4.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

подбирать в

IIK 5.1.
Подготавливать
рабочее место
кондитера,
оборудование,
инвентарь,
кондитерское
сырье, исходные
материалы к
работе в
соответствии с
инструкциями и
регламентами
ПК 5.2.
Осуществлять
приготовление и

Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.4. Осуществлять изготовление,

творческое

оформление,

подготовку к

подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов

соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять

Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

реализации	взаимозаменяемость	
мучных	продуктов в	
кондитерских	соответствии с	
изделий	нормами закладки,	
разнообразного	особенностями	
ассортимента	заказа;	
	использовать	
	региональные	
	продукты для	
	приготовления	
	мучных кондитерских	
	изделий;	

приготовление выбирать, применять методы мучных комбинировать приготовления кондитерских изделий различные способы мучных разнообразного приготовления кондитерских ассортимента мучных кондитерских изделий, правила их изделий с учетом выбора с учетом типа питания, вида типа питания, кулинарных свойств основного сырья, его свойств: основного продукта; виды, назначение и - подготавливать правила безопасной продукты; - готовить различные эксплуатации виды теста: пресное оборудования, сдобное, песочное, инвентаря бисквитное, пресное инструментов; слоеное, заварное, ассортимент, воздушное, рецептуры, пряничное вручную и требования к с использованием качеству, мучных кондитерских технологического оборудования; изделий; органолептические - подготавливать способы начинки, отделочные определения полуфабрикаты; готовности - проводить выпеченных формование, изделий; расстойку, выпечку, нормы, правила оценку готовности взаимозаменяемости выпеченных мучных продуктов; кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество Хранение, отпуск, техника упаковка на вынос мучные кондитерские порционирования мучных кондитерских изделия перед (комплектования), изделий отпуском, упаковкой складирования для разнообразного на вынос; непродолжительного ассортимента порционировать хранения мучных (комплектовать) с кондитерских учетом изделий

рационального

разнообразного

использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос ДЛЯ транспортирования мучных кондитерских изделий

ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток.

ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по

ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольнокассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета

платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции

подбирать в

потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

*Раздел модуля 5.* Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных

и тортов разнообразного ассортимента.

11041011121112
рабочее место
кондитера,
оборудование,
инвентарь,
кондитерское
сырье, исходные
материалы к
работе в
соответствии с
инструкциями и
регламентами
ПК 5.2.
Осуществлять
приготовление и
подготовку к
использованию
отделочных
полуфабрикатов
для
хлебобулочных,
мучных
кондитерских
изделий
ПК 5.5.
Осуществлять
изготовление,
творческое
оформление,
подготовку к
реализации

пирожных и

ПК 5.1.

Подготавливать

подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов

соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями

Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

	T	Γ	r
тортов		заказа;	
разнообразного		использовать	
ассортимента		региональные	
		продукты для	
		приготовления	
		пирожных и тортов	
	приготовление	выбирать, применять	методы
	мучных	комбинировать	приготовления
	кондитерских изделий	различные способы	пирожных и тортов,
	разнообразного	приготовления	правила их выбора с
	ассортимента	пирожных и тортов с	учетом типа
		учетом типа питания:	питания;
		- подготавливать	виды, назначение и
		продукты;	правила безопасной
		- готовить различные	эксплуатации
		виды теста: пресное	оборудования,
		сдобное, песочное,	инвентаря
		бисквитное, пресное	инструментов;
		слоеное, заварное,	ассортимент,
		воздушное,	рецептуры,
		пряничное вручную и	требования к
		с использованием	качеству, пирожных
		технологического	и тортов;
		оборудования;	органолептические
		- подготавливать	способы
		начинки, кремы,	определения
		отделочные	готовности
		полуфабрикаты;	выпеченных и
		- проводить	отделочных
		формование рулетов	полуфабрикатов;
		из бисквитного	нормы, правила
		полуфабриката;	взаимозаменяемости
		- готовить, оформлять	продуктов;
		торты, пирожные с	
		учетом требований к безопасности готовой	
		продукции; выбирать, безопасно	
		использовать	
		оборудование,	
		производственный	
		инвентарь, посуду,	
		инструменты в	
		соответствии со	
		способом	
		приготовления	
	ведение расчетов с	Рассчитывать	Ассортимент и цены
	потребителями при	стоимость,	на пирожные и
	отпуске продукции на	вести учет	торты
	вынос;	реализованных	разнообразного
	взаимодействие с	пирожных и тортов	ассортимента на
	потребителями при	разнообразного	день принятия
	отпуске продукции с	ассортимента;	платежей;
	прилавка/раздачи	пользоваться	правила торговли;
		контрольно-	виды оплаты по

кассовыми машинами платежам; при оформлении виды и платежей; характеристика принимать оплату контрольноналичными деньгами; кассовых машин; виды и правила принимать и оформлять; осуществления безналичные кассовых операций; платежи; правила и порядок составлять отчет по расчета потребителей при платежам; поддерживать оплате наличными визуальный контакт с деньгами, при потребителем; безналичной форме владеть оплаты; профессиональной правила поведения, терминологией; степень консультировать ответственности за потребителей, правильность оказывать им помощь расчетов с в выборе пирожных и потребителями; правила общения с тортов; потребителями; разрешать проблемы в рамках своей базовый словарный компетенции; запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя OK 01. Распознавание Распознавать задачу Актуальный Выбирать способы профессиональный и сложных и/или проблему в решения задач проблемные ситуации профессиональном социальный и/или социальном профессиональной контекст. деятельности, различных контексте; в котором применительно к Анализировать приходится контекстах. Проведение анализа работать и жить; различным задачу и/или проблему и контекстам сложных ситуаций Основные источники выделять её информации и при составные ресурсы решении задач профессиональной части; для решения задач и деятельности Правильно выявлять проблем в профессиональном Определение этапов решения задачи. эффективно искать и/или социальном Определение информацию, контексте. необходимую для потребности Алгоритмы в информации решения задачи и/или выполнения работ в проблемы; профессиональной и Осуществление эффективного поиска. Составить план смежных областях; Выделение всех действия, Определить Методы работы в необходимые профессиональной и возможных ресурсы; смежных сферах. источников Владеть актуальными Структура плана для нужных ресурсов, в методами работы в решения задач том числе профессиональной и Порядок оценки неочевидных. Разработка смежных сферах; результатов решения

Реализовать

задач

детального

	плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по	составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	профессиональной деятельности
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	улучшению плана. Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной Деятельности.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения

## 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов -527 часов

Из них: на освоение МДК 05.01 максимальных <u>55</u> часов ( 53 часа)

самостоятельная работа-2 часа

Из них: на освоение МДК 05.02 максимальных 178 часов (172 часа)

самостоятельная работа- 2 часа;

консультации - 4 часа.

на практики: учебную 144 часа и производственную 144 часа

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд разнообразного ассортимента на основе регионального компонента

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09. Повар, кондитер

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента на основе регионального компонента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

- ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
- ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных

соусов, заправок разнообразного ассортимента;

- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
- ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
- ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
- ПК 5.4 .Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

# **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:** максимальной учебной нагрузки обучающегося — **1328** часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 428 часов;
- самостоятельной работы обучающегося  $\underline{26}$  часов; консультации 4 часа.

Учебной и производственной практики – 864 часа.