

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ. СЛУЖАЩИХ

43.01.09 Повар, кондитер

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Профессия СПО **43.01.09 Повар, кондитер** входит в состав укрупнённой 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.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, 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 требованиями 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*

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций 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. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по</p>	<p>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. Определять 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).</p>	<p>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 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</p>

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

команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	личности Основы проектной деятельности
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 толерантности 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. 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.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное

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

		<p>стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья.</p> <p>Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.</p> <p>Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных</p>	<p>правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР))</p>
--	--	--	---

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 74 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 52 часа;

практические занятия - 22 часа.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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 ФГОС по профессии СПО – **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

*-требования профстандартов

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности и (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации

<p>контекстам.</p>	<p>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. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по</p>	<p>проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять 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).</p>	<p>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</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование 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</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>

	информации в контексте профессиональной деятельности		
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 самообразования	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, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
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 толерантности 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. Содействовать сохранению	Соблюдение правил экологической безопасности при	Соблюдать нормы экологической безопасности	Правила экологической безопасности при

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

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

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **88** часов;
- консультации - **2** часа;
- практические занятия - **30** часов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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, 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 требованиями 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 изготавливаемых 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*
- выбирать производственный 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:

***-требования WSI/WSR*

**-требования профстандартов*

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

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

<p>решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>проблемных ситуаций 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. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего</p>	<p>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. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с</p>	<p>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</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование 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</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>

	поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Оформлять результаты поиска	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации 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, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
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 толерантности 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

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

<p>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара (кондитера) при выполнении работ по обработке сырья и приготовлению: -полуфабрикатов, - горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, - холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, - холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, - хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды 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. Выбирать И применять моющие и дезинфицирующие средства для ухода за оборудованием, инвентарем, инструментами, кухонной посудой. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами</p>	<p>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. Последовательность выполнения технологических операций. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП). Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и</p>
---	---	--	---

		чистоты. Проверять Поддержание требуемого	
--	--	--	--

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

		безопасности, Охраны труда	
--	--	-------------------------------	--

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **36** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **36** часов;
- практические занятия - **24** часа.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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 требованиями 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

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

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

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

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

	м языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	правила делового общения	документов. Этику и правила делового общения
<i>ОК 6</i>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимание значимости 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
<i>ОК 7</i>	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) Эффективно применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. Знать правила поведения в чрезвычайных ситуациях
<i>ОК 9</i>	Использовать информационные технологии в профессиональной 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 информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
<i>ОК 10</i>	Пользоваться профессиональной документацией на	Применение в профессиональной деятельности нормативных и учетно-отчетных	Грамотно использовать нормативную и оформлять учетно-отчетную	Виды учетно-отчетной документации, используемой в профессиональной деятельности

	государственно м и иностранном языке.	документов на государственном и иностранном языке.	документацию для решения профессиональных задач	
<i>OK</i> <i>II</i>	Планировать предпринимате льскую деятельность в профессиональ ной сфере.	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составление Бизнес- плана Умение презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Грамотный выбор кредитных	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес- план 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 **68** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **54** часа;

- самостоятельная работа - **8** часов;

практические занятия - **26** часов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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 рецептов 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 автоматизации 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций

<i>Шифр комп.</i>	<i>Наименование компетенций</i>	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
<i>ОК 01</i>	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

		<p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>методами работы в профессионально й и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 2	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональн ой деятельности</p> <p>Приемы структурирован ия информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 3	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативноправовой документацию по профессии (специальности)</p> <p>Применение современной</p>	<p>Определять актуальность нормативноправовой документации в профессионально й деятельности</p> <p>Выстраивать траектории</p>	<p>Содержание актуальной нормативно правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная</p>

		научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	профессионального и личностного развития	терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 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 толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной 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 информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная

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 кулинарной и кондитерской продукции.	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	Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления	Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.
			кулинарной кондитерской продукции	и Правила составления заявки на склад

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента **52** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **50** 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 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится 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 профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной	Распознавание сложных проблемных ситуаций в	Распознавать задачу и/ или проблему в профессиональном	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится

<p>деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>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. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>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 смежной сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>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</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование 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</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>

	информации в контексте профессиональной деятельности		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	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, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05. 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 толерантности 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. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы,

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

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

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 - **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.
- участвовать 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
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций 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. 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 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 контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах.

		полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	профессионально 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
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию	Планирование информационного поиска из широкого	Определять задачи поиска информации	Номенклатура информационных источников

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

ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	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 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для	Применять средства информационных технологий для	Современное оборудование кухни. Современные
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные	правила построения простых и сложных предложений на профессиональн

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
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 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:

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 132 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.

ОК 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.	Наименование компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ	Планирование информационного поиска	Определять задачи поиска	Номенклатура информационны

	и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной 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 в контексте профессиональной деятельности	информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	х источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	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 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих 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 Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной 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 информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося **50** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **50** часов, из них:

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

приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	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	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 нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного
	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.	к к

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

	источников нужных 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 критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 07 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.
Раздел модуля 2. Обработка овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика			
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика	Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов	Оценивать наличие, определять 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.	Ассортимент, требования к 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

		<p>Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов.</p> <p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов.</p> <p>Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями.</p> <p>Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами.</p> <p>Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p>	<p>приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Правила обращения с тарой поставщика.</p> <p>Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила поверки весоизмерительного оборудования.</p> <p>Правила приема прдуктов по количеству и качеству.</p> <p>Правила снятия остатков на рабочем месте.</p> <p>Правила проведения контрольного взвешивания продуктов</p>
	<p>Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>	<p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья.</p> <p>Рационально использовать сырье, продукты при их обработке,</p>	<p>Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <p>Способы сокращения потерь при обработке,</p>

		<p>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</p>	<p>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. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов.</p>
	<p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p>	<p>Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с</p>	<p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Способы упаковки, складирования пищевых продуктов.</p>

	<p>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>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</p>	<p>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 нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи.</p>	<p>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</p>	<p>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</p>

	<p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности. Основы проектной деятельности.</p>
<p>ОК 07</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>			
<p>ПК 1.3.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного</p>	<p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>разнообразного</p>	<p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Выбирать,</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p>

<p>ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>ассортимента, в том числе региональных.</p>	<p>применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции. Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. Править кухонные. Нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом. Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья. Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде. Соблюдать санитарно-гигиенические 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.</p>	<p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья 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 рыбы.</p>
---	--	--	--

		<p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	
	<p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.</p>	<p>Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. 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 скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения.</p>	<p>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 этикеток. Правила складирования упакованных полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов.</p>
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Рассчитывать стоимость полуфабрикатов. Вести учет реализованных полуфабрикатов. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при</p>	<p>Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и</p>

		<p>оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках компетенции</p>	<p>характеристика контрольно-кассовых машин, правила 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. Базовый словарный запас на иностранном языке. Правила, техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>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. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы</p>	<p>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 профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или</p>	<p>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 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.</p>

	полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	с помощью наставника).	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 07 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.
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи			
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи .	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции. Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье,	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. Ассортимент, рецептуры, требования к

		<p>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 санитарно-гигиенические 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,</p>	<p>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.</p>
--	--	--	--

		посуду.	
	<p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.</p>	<p>Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. 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 скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения.</p>	<p>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 этикеток. Правила складирования упакованных полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов.</p>
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Рассчитывать стоимость полуфабрикатов. Вести учет реализованных полуфабрикатов. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать</p>	<p>Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при</p>

		<p>визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Правила, техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>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. 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.</p>	<p>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 профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>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 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.</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды.</p>	<p>Психология коллектива. Психология</p>

команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	личности. Основы проектной деятельности.
ОК 07 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- **380** часа

Из них на освоение **МДК 01.01:**

максимальное **72** часа (72 - обязательных), в том числе ЛПЗ - 24 часа

Из них на освоение **МДК 01.02:**

максимальное **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
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			

<p>ПК 2.1.- 2.8.</p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>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 нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p>	<p>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 Нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала.</p>
----------------------	--	--	---

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

контекстам	<p>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. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять 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)</p>	<p>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</p>
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного			

ассортимента

ПК 2.1, 2.2, 2.3

Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов

Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой. 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 супов

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Приготовление бульонов, отваров, горячих супов разнообразного ассортимента

Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров, горячих супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых

Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного

		<p>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 санитарно-гигиенические 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,</p>	<p>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, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
--	--	---	--

		<p>пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	
<p>Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p>		<p>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 (комплектации). Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные</p>	<p>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</p>
		<p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные</p>	

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

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

	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих соусов в соответствии с рецептурой. 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.</p>	<p>и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
	<p>Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, соусные</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих соусов. Виды, назначение и</p>

		<p>полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов. Определять степень готовности соусов. Доводить соусы до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих соусов. Соблюдать санитарно-гигиенические 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.</p>	<p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих соусов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
	Хранение, отпуск горячих соусов	Проверять качество готовых горячих	Техника порционирования,

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

	отпуске продукции с прилавка/раздачи.	соусов. Вести учет реализованных с раздачи горячих соусов. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих соусов. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	Правила торговли. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя.
ОК 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. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации,	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 профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	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 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.

	предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.		
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 07 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.
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента			
ПК 2.1, 2.5	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

		<p>нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	
	<p>Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбирать, применять, 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.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,</p>	<p>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.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>

		<p>бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Доводить блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Подбирать соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>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.</p> <p>соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое</p>	<p>посуды, используемых при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
--	--	--	--

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

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

<p>OK 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>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. 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.</p>	<p>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 профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>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 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.</p>
<p>OK 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.</p>
<p>OK 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p>

действовать в чрезвычайных ситуациях.	деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			
ПК 2.1, 2.6	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость 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, творога, сыра, муки.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.
	Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд из яиц,	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы

	<p>ассортимента.</p>	<p>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 блюда 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 санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать,</p>	<p>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.</p>
--	----------------------	---	--

		<p>подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки 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.</p>	
	<p>Хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p>	<p>Проверять качество 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 блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом</p>	<p>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</p>

		<p>требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования.</p>	<p>охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки правила заполнения этикеток.</p>
	<p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>Ассортимент и цены на горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на день принятия платежей. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение</p>	<p>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</p>	<p>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 контексте. Алгоритмы выполнения работ в</p>

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

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

		<p>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 санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного</p>	<p>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, специй.</p>
--	--	---	--

		<p>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.</p>	
	<p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>	<p>Проверять качество 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</p>	<p>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</p>

		<p>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.</p>	<p>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.</p>
	<p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией.</p>	<p>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,</p>

		Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	ориентированная на потребителя.
ОК 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. 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.	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 профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	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 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.
ОК 04. Работать в коллективе и команде,	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с	Психология коллектива. Психология личности. Основы

эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	задач. Планирование профессиональной деятельности.	коллегами, руководством, клиентами.	проектной деятельности.
ОК 07 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.
Раздел модуля 7. <i>Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</i>			
<i>ПК 2.1, 2.8</i>	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и 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 мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные,	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

		<p>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.</p>	
	<p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>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</p>	<p>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, производственного инвентаря, инструментов, посуды,</p>

		<p>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 санитарно-гигиенические 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 блюда, 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</p>	<p>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.</p>
--	--	---	---

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

		<p>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.</p>	<p>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.</p>
	<p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий,</p>	<p>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</p>

		<p>закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>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 контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>

	результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.		
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 07 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 – **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 – **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

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

<p>блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть ручную 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.</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных</p>
<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственных инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 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</p>	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p>
<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектован</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование, производственный инвентарь для хранения, порционирования (комплектования), оформления,</p>	<p>хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования</p>

	ия), презентации, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	отпуска (презентации) упаковки готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	(комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций 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. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка	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. Составлять план действия. Определять 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)	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 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

	плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана		
OK 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
OK 07 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.
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
ПК 3.1, 3.2	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Соблюдать ротацию продуктов, полуфабрикатов при хранении в	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов,

		<p>холодильнике. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
ПК 3.1, 3.6	<p>Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>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).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы с</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Нормы Взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное</p>

		<p>учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену (чистая спецодежда, правильная дегустиация, 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).</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>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.</p>	использование пряностей, приправ, специй.
ПК 3.1, 3.2	Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов	<p>Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов.</p> <p>Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Упаковывать, осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство.</p>	<p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Способы упаковки, складирования пищевых продуктов.</p> <p>Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.</p>

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

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

эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами .	деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.		
ОК 07 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 **368 часов.**

Из них: на освоение МДК 03.01 максимальных **62** часа (58 часов) в том числе ЛПЗ-38 часов

Из них: на освоение МДК 03.02 максимальных **120** часов (106 часов) в том числе ЛПЗ 88 часов

на практики учебную **108 часов** и производственную **144 часа**

самостоятельная работа МДК 03.01 – 8 часов, МДК 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:

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

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля

Спецификация ПК/разделов профессионального модуля

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

		<p>уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативную техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p>	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Последовательность технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы</p>
	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.</p> <p>Включать и</p>	<p>идезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы</p>

		<p>подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>
	<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными</p>	<p>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 контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p>

	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 критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	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
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 07 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.
Раздел модуля 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента			
ПК 4.2 - 4.3	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать ароматические и	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд,

		<p>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.</p>	<p>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.</p>
	<p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>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,</p>	<p>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.</p>

		<p>полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении олодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.</p>
--	--	---	--

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

		<p>стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение 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</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение</p>
	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с</p>	<p>Виды, назначение</p>

	инструментов, весоизмерительных приборов	видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. 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	упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов. Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов.
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	
ОК 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	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	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 контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в

	<p>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.</p>	<p>ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>Раздел модуля 3. Процессы приготовления и подготовки реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</p>			
<p>ПК.4.4 - 4.5</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих</p>

		<p>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.</p>	<p>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.</p>
	<p>Приготовление холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента .</p>	<p>Выбирать, 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</p>	<p>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</p>

		<p>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 санитарно-гигиенические 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</p>	<p>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.</p>
--	--	--	---

		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	<p>Рассчитывать стоимость холодных и горячих напитков. Вести учет реализованных холодных и горячих напитков. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих напитков. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>Ассортимент и цены на холодные и горячие напитки на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин. Виды и правила 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</p>
	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих напитков	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной</p>

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

	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих напитков. 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	ченных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и напитков. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих напитков. Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих напитков
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и напитков	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих напитков. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	
ОК 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	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	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 контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в

	<p>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.</p>	<p>ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **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

<i>Коды формируемых компетенций</i>	<i>Действия (дескрипторы)</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
<i>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>			
<u>ПК 5.1.</u> <u>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</u> ПК 5.2.	подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

<p><i>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3.</i></p> <p><i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. ПК 5.4.</i></p> <p><i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ПК 5.5.</i></p> <p><i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</i></p>	<p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</p>	<p>приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ в кондитерском цехе; последовательность 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 нормативно-техническая 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</p>
---	---	--	--

	<p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>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;</p> <p>выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>ассортимент, требования к</p>
--	--	--	--

	<p>Упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления</p>	<p>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 склад.</p>	<p>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;</p>
<p>Раздел модуля 2 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>			
<p>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</p>	<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать,</p>	

<p>для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		<p>подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных 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.</p>	
	<p>приготовление отделочных полуфабрикатов</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать,</p>	<p>методы приготовления отделочных полуфабрикатов, 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 отделочных</p>

		<p>измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 жженный сахар; - 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 	<p>полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>
	<p>Хранение отделочных полуфабрикатов</p>	<p>проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>хранить свежеприготовленные отделочные</p>	<p>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных</p>

		полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов.	полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в 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;

	<p>приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным 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; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</p>	<p>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;</p>
--	--	--	---

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

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

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

<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к</p>	<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>подбирать в 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</p>	<p>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.</p>
---	--	--	--

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

	<p>приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное, сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	<p>методы приготовления мучных кондитерских изделий, 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, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>
	<p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального</p>	<p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного</p>

		<p>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</p>	<p>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.</p>
	<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по</p>	<p>ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета</p>

		<p>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</p>	<p>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</p>
--	--	--	--

Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и</p>	<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>подбирать в 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</p>	<p>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;</p>
---	--	--	--

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

		<p>кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции;</p>	<p>платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила 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</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>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. Разработка детального</p>	<p>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 профессиональной и смежных сферах; Реализовать</p>	<p>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 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</p>

	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.	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.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	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 **55** 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 – **26** часов;

консультации - 4 часа.

Учебной и производственной практики – **864** часа.