

## АННОТАЦИИ

### РАБОЧИХ ПРОГРАММ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Аннотации рабочих программ профессиональной подготовки  
Общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла

#### ОГСЭ.01 Основы философии

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.	основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОГСЭ.01 Основы философии:

Максимальная - 48 часов

Всего – 34 часов

Самостоятельна работа – 14 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Кондратьева А.Д.

## ОГСЭ.02 История

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p> <p>выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</p> <p>определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте;</p> <p>демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.</p>	<p>основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.).</p> <p>сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;</p> <p>основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;</p> <p>назначение международных организаций и основные направления их деятельности;</p> <p>о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.</p> <p>ретроспективный анализ развития отрасли.</p>

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОГСЭ.02 История:

Максимальная – 38 часов

Всего – 34 часов

Самостоятельная работа – 14 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Радченко Е.Г.

## ОГСЭ.03 Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., №

1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	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

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОГСЭ.03 Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности:

Максимальная – 164 часов

Всего – 120 часов

Самостоятельна работа – 44 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Г.А. Опокина

#### ОГСЭ.04 Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска

	деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
--	---	--

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОГСЭ.04 Физическая культура:

Максимальная – 162 часов

Всего – 128 часов

Самостоятельна работа – 34 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Беккель О.А.

### ОГСЭ.05 Психология общения

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519, стандартами WorldSkills.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности, ориентированные на потребителя (WS); взаимодействовать в группе (WS); предлагать способы решения проблем к обсуждению и достижению результата (WS); предупреждать и разрешать конфликтные ситуации (WS)	взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения; правила техники общения, ориентированные на потребителя (WS); психологические особенности личности; природу конфликтов (WS).

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОГСЭ.05 Психология общения:

Максимальная – 56 часов

Всего – 42 часов

Самостоятельна работа – 14 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Волошановская Е.Л.

Аннотации рабочих программ профессиональной подготовки  
Математического и общего естественнонаучного учебного цикла

ЕН.01 Химия

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Химия разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ЕН.01 Химия:

Максимальная – 124 часов

Всего – 90 часов

Самостоятельная работа – 34 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Старицкая Н.С.

## ЕН.02 Экологические основы природопользования

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.3-6.4 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 11	анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду; -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; -принципы и методы рационального природопользования; -методы экологического регулирования; -принципы размещения производств различного типа; -основные группы отходов их источники и масштабы образования; -понятия и принципы мониторинга окружающей среды; -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал Российской Федерации; -охраняемые природные территории.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ЕН.02 Экологические основы природопользования:

Максимальная – 56 часов

Всего – 42 часов

Самостоятельная работа – 14 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Зройчикова Ю.А.

### Аннотации рабочих программ профессиональной подготовки Общепрофессионального цикла

#### ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным

приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена:

Максимальная – 60 часов

Всего – 42 часов

Самостоятельна работа – 18 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Старицкая Н.С.

### ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1	определять наличие	ассортимент и характеристики основных групп
ПК 2.1	запасов и расход продуктов;	продовольственных товаров;
ПК 3.1	оценивать условия	общие требования к качеству сырья и продуктов;
ПК 4.1	хранения и состояние	условия хранения, упаковки, транспортирования и
ПК 5.1	продуктов и запасов;	реализации различных видов продовольственных
ПК 6.3	проводить инструктажи по	товаров;
ОК 01	безопасности хранения	методы контроля качества продуктов при хранении;
ОК 02	пищевых продуктов;	способы и формы инструктирования персонала по
ОК 03	принимать решения по	безопасности хранения пищевых продуктов;
ОК 04	организации процессов	виды снабжения;
ОК 05	контроля расхода и	виды складских помещений и требования к ним;
ОК 06	хранения продуктов;	периодичность технического обслуживания
ОК 07	оформлять	холодильного, механического и весового
ОК 08	технологическую	оборудования;
ОК 09	документацию и	методы контроля сохранности и расхода продуктов на
ОК 10	документацию по контролю	производствах питания;
	расхода и хранения	программное обеспечение управления расходом
	продуктов, в том числе с	продуктов на производстве и движением блюд;
	использованием	современные способы обеспечения правильной
	специализированного	сохранности запасов и расхода продуктов на
	программного обеспечения	производстве;
		методы контроля возможных хищений запасов на
		производстве;
		правила оценки состояния запасов на производстве;
		процедуры и правила инвентаризации запасов
		продуктов;
		правила оформления заказа на продукты со склада и
		от поставщиков;
		виды сопроводительной документации на различные
		группы продуктов

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья:

Максимальная – 88 часов

Всего – 70 часов

Самостоятельна работа – 18 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет



Разработчик: Лексикова И.С.

### ОП.03 Техническое оснащения организация питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащения организация питания разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519, Федеральным законом «Об энергосбережении и повышении энергетической эффективности» от 23.11.2009 г., № 261 – ФЗ.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<p>определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <p>выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <p>оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p> <p><i>действовать с применением знаний в производственных и бытовых ситуациях, связанных с эффективным</i></p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания;</p>

	использованием топливных и энергетических ресурсов энергосберегающих технологий оборудования	
--	--	--

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.03 Техническое оснащение организация питания:

Максимальная – 90 часов

Всего – 64 часов

Самостоятельная работа – 26 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Останин Е.А.

#### ОП.04 Организация обслуживания

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519, стандартами WorldSkills по компетенции «Ресторанный сервис».

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ОК.11	<p>выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло; осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p>	<p>видов, типов и классов организаций общественного питания; рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг; подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов; приемов складывания салфеток; правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла; сервировки столов, современных направлений сервировки; обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового-технологического оборудования; приветствия и размещения гостей за столом; правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правил и техник подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способов подачи блюд; очередности и техники подачи блюд и</p>

	<p>подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; обслуживать иностранных туристов; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли; <i>готовить блюда в присутствии гостей (WS)</i></p>	<p>напитков; кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей; правил сочетаемости напитков и блюд; требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способов замены использованной посуды и приборов; правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационного обеспечения услуг общественного питания; правил составления и оформления меню; обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов; <i>правил декантации вина (WS)</i></p>
--	--	--

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.04 Организация обслуживания:

Максимальная – 68 часов

Всего – 58 часов

Самостоятельна работа – 10 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен (8 часов)

Разработчик: Мелехова Ю.А.

#### ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-11	участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанный бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия	понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства) сущность предпринимательства, его виды,

<p>рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанный бизнеса и анализировать их динамику</p> <p>анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации</p> <p>рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации</p> <p>проводить инвентаризацию на предприятиях питания</p> <p>пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись</p> <p>оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве)</p> <p>оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости,</p> <p>использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</p> <p>анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания</p> <p>вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов</p> <p>калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанный бизнеса</p> <p>рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанный бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные</p>	<p>значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации</p> <p>классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам</p> <p>цели и задачи организации ресторанный бизнеса, понятие концепции организации питания</p> <p>этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения</p> <p>факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ)</p> <p>функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации</p> <p>виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанный бизнеса и методы определения эффективности их использования</p> <p>понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания</p> <p>понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц</p> <p>учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов</p> <p>понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования</p> <p>требования к реализации продукции</p>
--	---

<p>фонды          рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку          планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных          выбирать методы принятия эффективных управленческих решений          управлять конфликтами и стрессами в организации          применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия          анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг          составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса          анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров          прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню          анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса          грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке)          проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p>	<p>общественного питания          количественный и качественный состав персонала организации          показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда          формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы          состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса          механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса          основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета          понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа          сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку          налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета          понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана          сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности          стили управления          способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала          правила делового общения в коллективе          сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга          понятие сегментация рынка          методы проведения маркетинговых исследований          понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга)          организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</p>
--	---

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга:  
 Максимальная – 110 часов  
 Всего – 84 часов

Самостоятельна работа – 26 часов  
 Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет  
 Разработчик: Соснина М.А.

### ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10	использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности:

Максимальная – 36 часов

Всего – 28 часов

Самостоятельна работа – 8 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Флоря Е.А.

### ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным

приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519, стандартами WorldSkills.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации <i>использовать в профессиональной деятельности различные виды специального программного обеспечения; использовать сеть Интернет и ее возможности для организации оперативного обмена информацией</i>	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности <i>пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности; технологию поиска информации в глобальной сети Интернет.</i>

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности:

Максимальная – 84 часов

Всего – 66 часов

Самостоятельна работа – 18 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Антипкина А.В.

### ОП.08 Охрана труда

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами	законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на

<p>OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 OK 09 OK 10</p>	<p>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 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). 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 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности выстраивать траектории профессионального и личностного развития организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы описывать значимость своей профессии презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии соблюдать нормы экологической безопасности</p>	<p>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 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 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования психология коллектива психология личности основы проектной деятельности особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов. сущность гражданско-патриотической позиции общечеловеческие ценности правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
--	--	---



	<p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p> <p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p> <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения.</p> <p>современные средства и устройства информатизации</p> <p>порядок их применения и профессиональное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	--	---

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.08 Охрана труда:

Максимальная – 36 часов

Всего – 28 часов

Самостоятельная работа – 8 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Шевелев М.В.

### ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	<p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-</p>	<p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>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;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения;</p>

	<p>учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>-оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>	
--	---	---	--

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.09 Безопасность жизнедеятельности:

Максимальная – 76 часов

Всего – 76 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен (8 часов)

Разработчик: Макарова М.А.

#### ОП.10 Контроль качества приготовления кулинарной продукции

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Контроль качества приготовления кулинарной продукции разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565 и стандартами Ворлдскилс.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.3 - 1.4 ПК 2.5 - 2.8 ПК 3.3 - 3.6 ПК 4.2 - 4.5 ПК 5.3 - 5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10	<p><i>соблюдать стандарты качества в процессе приготовления пищи;</i></p> <p><i>распознавать вкусовые свойства типичных ингредиентов;</i></p> <p><i>определять метод приготовления пищи в зависимости от желаемого конечного результата (WS);</i></p> <p><i>- определять стандарты качества для блюд и ингредиентов (WS);</i></p> <p><i>применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта (WS);</i></p> <p><i>обосновать свое мнение о некачественности товара и отказаться от такого товара. (WS);</i></p> <p><i>соблюдать правила компилирования сырья и ингредиентов (WS);</i></p> <p><i>выбирать и проводить методы оценки готовых кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных, горячих десертов и напитков (WS)</i></p>	<p><i>правовой и нормативной базы контроля качества (WS);</i></p> <p><i>методов контроля кулинарных и кондитерских изделий (WS);</i></p> <p><i>сочетаемости сырья и ингредиентов (WS).</i></p>

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.10 Контроль качества приготовления кулинарной продукции:

Максимальная – 50 часов

Всего – 36 часов

Самостоятельная работа - 14 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Мелехова Ю.А.

ОП. 11 Основы предпринимательской деятельности («расширяем горизонты. profium»)

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12. 2016 г., № 1569; на основании решения Совета директоров ПОО Тюменской области от 22.12.2017 г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы регионального инвариативного курса «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. profilUM»), стандартами WSR по компетенции Предпринимательство.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4	<p>выбирать организационно- правовую форму новых компаний;</p> <p>оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности;</p> <p>налаживать коммуникации между членами команды;</p> <p>управлять поведением команды посредством реализации моделей личности в организационном пространстве;</p> <p>оценивать личностные качества и потенциал членов команды;</p> <p>разрабатывать и обосновывать варианты эффективных хозяйственных решений в области управления предприятиями малого бизнеса;</p> <p>определять предпочтения на основе веб ресурсов, работать с каталогом паспортов проектов;</p> <p>выдвигать бизнес-идеи;</p> <p>выбирать бизнес идеи, исходя из тенденций развития рынка;</p> <p>использовать основные категории маркетинга в практической деятельности;</p> <p>проводить маркетинговые исследования, анализировать их результаты и принимать маркетинговые решения;</p> <p>выявлять сегменты рынка;</p> <p>определять тип рыночной структуры;</p> <p>давать сравнительную характеристику видам и формам</p>	<p>механизм организации предпринимательской деятельности – от зарождения идеи до создания новой компании в малом бизнесе;</p> <p>о навыках и компетенциях, которые необходимы членам команды;</p> <p>основы эффективного управления предпринимательской деятельностью;</p> <p>техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;</p> <p>дифференциацию структуры потребностей по группам потребителей/</p> <p>основные положения и условия успешной реализации бизнес идеи;</p> <p>процедуры работы с бизнес идеей как первой ступенью бизнес планирования;</p> <p>принципы и функции маркетинга;</p> <p>критерии и принципы сегментирования, пути позиционирования товара на рынке;</p> <p>понятие и виды конкуренции;</p> <p>понятие мотивирования всех участников, находящихся в цепочке сбыта товара;</p> <p>понятие трансформация привычного восприятия продукции;</p> <p>технологии распространения сведений о благонадежности компании;</p> <p>техники продвижения дорогостоящих товаров;</p> <p>формы ПР-мероприятий;</p> <p>виды промо-акций;</p>

<p>конкуренции;  создавать привлекательный образ предприятия: престиж, новации, невысокие цены;  доводить информацию о продукции, включая ее характеристики, до конечных потребителей;  сохранять актуальность товара (услуги);  воздействовать на конкретную аудиторию;  готовить мастер-классы;  демонстрировать готовую продукцию;  применять основные этапы рекламной кампании;  применять основные формы продвижения товара или услуги;  обосновать и установить цену на продукт в соответствии с одним из методов ценообразования (рыночным, затратным или параметрическим);  рассчитывать величины налогов;  обоснованно выбирать систему бухгалтерского учета, применить ее в практической деятельности;  формулировать ключевые качества успешного сотрудника;  определить степень клиентоориентированности компании;  осуществлять постановку цели;  выяснять потребности клиента;  применять технологии активных продаж;  вести переговоры;  вести деловую переписку;  классифицировать экспортные товары;  оценивать экспортный потенциал предприятия;  различать модели управления бизнес-процессами;  определять бизнес-процессы, которые можно ускорить путем автоматизации;  подбирать CRM-систему под потребности бизнеса;  сравнивать электронную и реальную коммерцию;  отстаивать свои права, читать нормативную документацию, договоры;  определять потребность в инвестициях;  выбирать оптимальный вид кредита;</p>	<p>понятие сейлзпромоушн;  понятие паблик рилейшнз;  понятие директ-маркетинг;  понятие брендинг;  понятие «цена», виды и функции цен;  методы ценообразования;  понятие «бухгалтерский учет»;  понятие «управленческий учет» и его компоненты;  виды налогов;  системы бухгалтерского учета;  понятие «клиентоориентированность» и ее измерение;  понятие «сервис»;  понятие «продажи»;  этапы продаж и содержание каждого этапа;  послепродажный сервис, администрирование, развитие клиента;  понятие «экспорт»;  преимущества и недостатки экспорта;  понятие «стратегия»;  процесс выхода на внешний рынок;  этапы экспортных операций;  содержание и виды бизнес-процессов, модели управления ими;  понятие автоматизации и процессы, подлежащие автоматизации;  возможности CRM-систем;  плюсы и минусы электронной и реальной коммерции;  виды инвестиций и способы привлечения инвесторов;  современные виды кредитов для бизнеса, их сущность;  показатели кредитоспособности компании;  понятие кредитного риска и методы его снижения;  типы и сущность корпораций;  виды инвестиций и способы привлечения инвесторов;  современные виды кредитов для бизнеса, их сущность;  специфику и риски работы с венчурными фондами;  методы планирования расходов и покупок;  методы накопления личного капитала;  правила осуществления международных расчетов;  содержание и классификация валютных рисков;</p>
--	---

<p>определять доходы фирмы; оценивать риски фирмы при организации ведения бизнеса; сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; находить варианты вложения денежных средств; выбирать оптимальный вариант международных расчетов; юридически грамотно толковать действующие правовые нормы; анализировать практику разрешения предпринимательских споров, оценивать правовые последствия решений, принятых арбитражами судами по конкретным спорам; эффективно использовать нормативные документы, регулирующие предпринимательскую деятельность; анализировать и решать юридические проблемы в сфере предпринимательства; ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса; формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса; начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации; оформлять в собственность имущество; формировать пакет документов для получения кредита; проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения; формировать пакет документов сопровождения инвестиционного проекта; анализировать опыт выхода тюменских предприятий на внешний рынок; ориентироваться в элементах макро- и микросреды организации; использовать результаты стратегического анализа бизнес-среды для повышения конкурентоспособности малой фирмы; выбирать инструментальные</p>	<p>требования к порядку осуществления валютных операций в соответствии с ФЗ № 173 «О валютном регулировании и валютном контроле»; место и роль предпринимательского права в системе регулирования правовых отношений; источники предпринимательского права; принципы современного предпринимательского права; принципы расширения инвестиционного портфеля; права и обязанности субъектов предпринимательства; законодательство Р Ф и международные; договоры, регулирующие отношения, входящие в предмет правовых основ предпринимательской деятельности; основы правового регулирования организации отдельных видов товаров; основы организации и документирования торгового оборота; порядок применения международных договоров; права и обязанности субъектов предпринимательства; законодательство Р Ф и международные договора, регулирующие отношения, входящие в предмет правовых основ предпринимательской деятельности; основы правового регулирования организации отдельных видов товаров; основы организации и документирования торгового оборота; порядок применения международных договоров; формы государственной поддержки: имущественная, финансовая, информационная, консультационная; полномочия субъектов государственной власти и местного самоуправления по поддержке малого бизнеса; меры поддержки малого бизнеса в условиях, сформировавшихся под влиянием глобального мирового кризиса; виды деятельности, на осуществление которых предоставляются инвестиции; требования, применяемые к</p>
--	---

	<p><i>средства для реализации функциональности систем электронного бизнеса; использовать систему «одно окно»;</i></p>	<p><i>Заявителям, претендующим на получение инвестиций; подходы и методы анализа бизнес-среды; основные этапы проведения стратегического анализа бизнес-среды; теоретические основы и методы развития электронного бизнеса; принцип «одного окна»</i></p>
--	---	---

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП 10 «Основы предпринимательства: расширяем горизонты.profilUM»:

Максимальная – 72 часов

Всего – 36 часов

Самостоятельная работ – 36 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Демьянова М.В.

#### Аннотации рабочих программ профессионального цикла

#### ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519, стандартами WorldSkills

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
-------	--

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практически й опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке ассортимента полуфабрикатов;</li> <li>- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li> <li>- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</li> <li>- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного</li> </ul>

	сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты
--	---

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

Максимальная – 269 часов

Всего – 269 часов

Из них на освоение МДК - 80 часа

на практики: учебную – 72 часа

на производственную – 108 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен (9 часов)

Разработчик: Верещагина С.Г.

**ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519, стандартами WorldSkills.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

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 традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Перечень профессиональных компетенций



Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, не рыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к</p>

	<p>безопасности готовой продукции;          соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ  <i>оптимизировать рабочий процесс, используя специальные инструменты (WS); оценивать преимущества и недостатки пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS);</i>  <i>улучшать качество полуфабрикатов быстрого приготовления (WS);</i>  <i>принимать во внимание ожидания клиентов при использовании пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS);</i>  <i>оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS).</i></p>
знания	<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;          ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;          рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;          актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;          способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;          правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;          виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

Максимальная – 345 часов

Всего – 328 часов

Из них на освоение МДК– 156 часа

на практики: учебную – 72 часа

на производственную– 108 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен (9 часов)

Разработчик: Верещагина С.Г.

**ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565, ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519 и профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г., стандартами Ворлдскиллс.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления,

оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

**Перечень общих компетенций**

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

**Перечень профессиональных компетенций**

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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
ПК3.2	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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в:	подготовке, уборке рабочего места, выбору, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
уметь	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,

	<p>подготовки и применения пряностей и приправ;          выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;  <i>применять современные технологии и методики в производстве кулинарной продукции (WS)</i></p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;          виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;          ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;          правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  <i>приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (ПС)</i></p>

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

Максимальная – 330 часов

Всего – 330 часов

Из них на освоение МДК– 114 часа

на практики: учебную – 72 часа

на производственную– 108 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен (36 часов)

Разработчик: Кармацкая К.Ю.

**ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565, ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519 и профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г., стандартами Ворлдскиллс.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в:	<p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
уметь	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации,</p>

контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;

демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

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

использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;

обеспечивать безопасность готовой продукции;

определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;

оценивать качество органолептическим способом;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи холодных десертов;

организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;

охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);

рассчитывать стоимость холодных десертов;

вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;

консультировать потребителей;

	<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе;</p> <p><i>демонстрировать креативность и инновации (WS);</i></p> <p><i>готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS);</i></p> <p><i>комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS);</i></p> <p><i>производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий используя разнообразные сочетания(WS);</i></p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих десертов;</p> <p>вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>
<p>знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации</p>

десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;  
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и  
производственного инвентаря;  
температурный режим, последовательность выполнения технологических  
операций;  
современные, инновационные методы приготовления холодных десертов  
сложного ассортимента;  
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления  
холодных десертов сложного ассортимента;  
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования  
высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов,  
отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного  
производства;  
техника порционирования, варианты оформления холодных десертов  
сложного ассортимента для подачи;  
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска  
на вынос;  
методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного  
ассортимента;  
температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;  
требования к безопасности хранения холодных десертов сложного  
ассортимента;  
правила маркирования упакованных холодных десертов сложного  
ассортимента;  
правила общения с потребителями; базовый словарный запас на  
иностранном языке;  
техника общения, ориентированная на потребителя;  
*возможности использования сочетание цветов, вкусов и текстур (WS);  
меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями  
(WS);*  
*художественное оформление презентационного изделия (WS);  
ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для  
изготовления презентационного изделия (WS);*  
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству,  
примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе  
авторских, брендовых, региональных;  
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных  
продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  
характеристика региональных видов сырья, продуктов;  
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов  
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих  
десертов сложного ассортимента;  
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для  
создания гармоничных десертов;  
варианты подбора пряностей и приправ;  
ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и  
варианты их использования;  
правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации  
десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;  
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и  
производственного инвентаря;  
температурный режим, последовательность выполнения технологических  
операций;  
современные, инновационные методы приготовления горячих десертов  
сложного ассортимента;  
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления  
горячих десертов сложного ассортимента;  
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования  
высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов,  
полуфабрикатов промышленного производства;  
техника порционирования, варианты оформления горячих десертов  
сложного ассортимента для подачи;  
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска



	на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя; <i>возможности использования сочетание цветов, вкусов и текстур (WS);</i> <i>особенности национальных традиций (WS);</i> <i>меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (WS);</i> <i>художественное оформление презентационного изделия (WS);</i> <i>ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия (WS);</i> правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
--	---

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

Максимальная – 326 часов

Всего – 286 часов

Из них на освоение МДК– 114 часа

на практики: учебную – 72 часа

на производственную– 72 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен (28 часов)

Разработчик: Верещагина С.Г.

**ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565, ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519 и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г., стандартами WorldSkills.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

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 традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК. 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> </ul>
-------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>- контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</li> <li>-проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;</li> <li>- <i>готовить полный ассортимент гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифуров высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями (WS);</i></li> <li>- <i>готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS);</i></li> <li>- <i>комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS);</i></li> <li>- <i>производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий, используя разнообразные сочетания ингредиентов(WS);</i></li> <li>- <i>демонстрировать креативность и инновации, гато антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифуров (WS);</i></li> <li>- <i>подавать торты, гато и антреме, максимально эффектно, в соответствии случаю и стилю обслуживания(WS);</i></li> <li>- <i>учитывать фактическую стоимость ингредиентов (WS);</i></li> <li>- <i>создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки (WS);</i></li> <li>- <i>изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи (WS);</i></li> <li>- <i>презентовать шоколадные изделия (WS);</i></li> <li>- <i>декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д. (WS);</i></li> <li>- <i>производить конфеты нужного веса и размера (WS);</i></li> <li>- <i>изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д. (WS);</i></li> <li>- <i>использовать красители при работе с шоколадом (WS);</i></li> <li>- <i>окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг (WS);</i></li> <li>- <i>готовить хлебобулочные изделия и праздничный хлеб сложного ассортимента с учетом особенностей национальных кухонь (WS);</i></li> <li>-оформлять, производить подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом особенностей национальных кухонь (WS);</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</li> <li>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>-актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</li> <li>-правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-правила разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>- <i>широкий ассортимент изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров (WS);</i></li> <li>- <i>возможности использования сочетания цветов, вкусов и текстур;</i></li> <li>- <i>особенности национальных традиций;</i></li> <li>- <i>ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия;</i></li> <li>- <i>хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и птифуров;</i></li> <li>- <i>воздействие окружающей среды на кондитерские изделия (WS);</i></li> <li>- <i>использование разрыхлителей для производства миниатюр, маленьких тортов, выпечки (WS);</i></li> <li>- <i>ассортимент шоколада и кондитерских изделий (WS);</i></li> <li>- <i>воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом (WS);</i></li> <li>- <i>типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции (WS);</i></li> <li>-<i>специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов и птифуров (WS);</i></li> <li>- <i>особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WS);</i></li> <li>- <i>технику моделирования из различных материалов (WS);</i></li> <li>- <i>техники и методы моделирования, формования, окрашивания (WS).</i></li> <li>- <i>особенности национальных традиций;</i></li> <li>- <i>ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия;</i></li> <li>- <i>хранение и способы презентации изделий из марципана;</i></li> <li>- <i>воздействие окружающей среды на кондитерские изделия (WS);</i></li> <li><i>особенности национальных традиций (WS)</i></li> <li>- <i>художественное оформление презентационного изделия(WS);</i></li> <li>- <i>ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия(WS)</i></li> </ul>
--	--

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

Максимальная – 558 часов

Всего – 558 часов

Из них на освоение МДК– 342 часа

на практики: учебную – 108 часа

на производственную– 72 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен (36 часов)

Разработчик: Верещагина С.Г.

## ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации

09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

уметь:

контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

организовывать рабочие места различных зон кухни;

оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;

планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;

составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;

управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

организовывать документооборот

знать:

нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;

основные перспективы развития отрасли;

современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

классификацию организаций питания;

структуру организации питания;

принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;

правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;

правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;

методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;  
 виды, формы и методы мотивации персонала;  
 способы и формы инструктирования персонала;  
 методы контроля возможных хищений запасов;  
 основные производственные показатели подразделения организации питания;  
 правила первичного документооборота, учета и отчетности;  
 формы документов, порядок их заполнения;  
 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;  
 правила составления калькуляции стоимости;  
 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;  
 процедуры и правила инвентаризации запасов.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

Максимальная – 182 часов

Всего – 182 часов

Из них на освоение МДК– 96 часа

на практики: учебную – 36 часа

на производственную– 36 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен (14 часов)

Разработчик: Мелехова Ю.А.

### ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565, профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г., стандартами Ворлдскиллс.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности: Выполнение работ по профессии Повар и соответствующие ему профессиональные компетенции:

#### Перечень общих компетенций

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 традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

#### Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по профессии Повар

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 7.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, приготовления полуфабрикатов, для приготовления холодных/горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 7.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 7.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих супов разнообразного ассортимента
ПК 7.7	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных/горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.9	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 7.10	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 7.11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 7.12	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 7.13	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.14	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 7.15	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки, уборки рабочего места;</li> <li>- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</li> <li>- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- организации процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- процессах приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> </ul>
-------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>-приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных</li> </ul>
<p>уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</li> <li>- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>-визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</li> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать требования;</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>-использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>-оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад;</li> <li>-выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных/горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>-рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>-соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления;</li> <li>-изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>-определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>-доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции;</li> <li>-владеть техниками, приемами приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>-подбирать гарниры, соусы;</li> <li>-соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>-выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами;</li> <li>-выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, пропусканию;</li> <li>- складывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>-проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-поддерживать температуру подачи холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче;</li> <li>-порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных/горячихблюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании);</li> <li>-охлаждать и замораживать готовые холодные/горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>-хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;</li> <li>-разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</li> <li>- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</li> <li>- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала;</li> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- условия, сроки, способы хранения холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- организация работ по приготовлению холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных вегетарианских, для диетического питания;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи;</li> <li>- виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток;</li> <li>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства</li> </ul>
--	---

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар:

Максимальная – 269 часов

Всего – 269 часов

Из них на освоение МДК – 116 часа

на практики: учебную – 144 часа

Форма промежуточной аттестации – экзамен (9 часов)

Разработчик: Верещагина С.Г.

### ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.16 №1565, ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных

образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519 и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г., стандартами WorldSkills.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности выполнение работ по профессии Пекарь 16472 и соответствующие ему профессиональные компетенции:

**Перечень общих компетенций**

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

**Перечень профессиональных компетенций**

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Выполнения работ по профессии Пекарь 16472
ПК 8.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 8.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 8.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 8.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 8.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации полуфабрикатов для пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 8.6	Осуществлять разработку рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>– организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– приготовления различными методами, творческого оформления,</li> </ul>
-------------------------	--

	<p>эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>– приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>– контроля хранения и расхода продуктов</li> </ul>
<p>уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>– оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</li> <li>– проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>– хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;</li> <li>– <i>выпекать ржано-пшеничные хлеба на закваске (WS);</i></li> <li>– <i>изготавливать сдобные изделия для обслуживания и продажи (WS);</i></li> <li>– <i>презентовать свои хлебобулочные изделия (WS);</i></li> <li>– <i>декорировать изделия глазурью, цукатами, орехами, семечками и т.д. (WS);</i></li> <li>– <i>производить слоеные изделия нужного веса и размера (WS);</i></li> <li>– <i>изготавливать закваски и заварки (WS);</i></li> <li>– <i>использовать красители при работе с композициями для Арт-класса (WS);</i></li> <li>– <i>окрашивать композиции для Арт-класса разнообразные техники, в том числе аэрографию (WS)</i></li> </ul>
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</li> <li>– правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– правила разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>– <i>ассортимент шоколада и кондитерских изделий (WS);</i></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>воздействие нагревания, охлаждения и манипулирование с шоколадом (WS);</i></li> <li>– <i>качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции (WS);</i></li> <li>– <i>специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов и птифуров (WS);</i></li> <li>– <i>особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WS);</i></li> <li>– <i>технику моделирования из различных материалов (WS);</i></li> <li>– <i>техники и методы моделирования, формования, окрашивания (WS)</i></li> </ul>
--	--

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар:

Максимальная – 259 часов

Всего – 259 часов

Из них на освоение МДК– 106 часа

на практики: учебную – 144 часа

Форма промежуточной аттестации – экзамен (8 часов)

Разработчик: Шевелев М.В.

### ПМ.09 Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565 стандартами Ворлдскиллс по компетенции Поварское дело и Кондитерское дело

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности: Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело и соответствующие ему профессиональные компетенции:

#### Перечень общих компетенций

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 традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

#### Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 9.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 9.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 9.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 9.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.5.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 9.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.7.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 9.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.9.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.10.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.11.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.12.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.13.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 9.14.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.15.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.16.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.17.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.18.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.19.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.20.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 9.21.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.22.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ПМ.09 Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело:

Максимальная – 178 часов

Всего – 178 часов

Из них на освоение МДК– 106 часа

на практики: учебную – 144 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен (9 часов)  
Разработчик: Шевелев М.В.

### Учебная практика

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии:

- с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г № 1565

- Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;

- Приказа № 632 от 5 июня 2014г. «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009г. № 355».

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе учебной практики должен:

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

иметь практический опыт:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;

- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

- контроле хранения и расхода продуктов.

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

иметь практический опыт:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества,

безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

иметь практический опыт:

разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

иметь практический опыт:

разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

иметь практический опыт:

разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;



организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

приготовления различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроля хранения и расхода продуктов.

**ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

иметь практический опыт:

разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

**ПМ 07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар**

иметь практический опыт:

подготовки, уборки рабочего места;

подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

организации процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

процессах приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных

*ПМ 08. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь  
иметь практический опыт:  
приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного  
ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  
приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных,  
мучных кондитерских изделий  
приготовления, творческого оформления, подготовку к реализации  
хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом  
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  
приготовления, творческое оформление, подготовку к реализации мучных  
кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных  
категорий потребителей, видов и форм обслуживания  
приготовления, творческое оформление, подготовку к реализации  
полуфабрикатов для пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом  
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  
разработки рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том  
числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных  
категорий потребителей*

*ПМ 09 Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело  
иметь практический опыт:*

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и закусок / горячих закусок
- разработки ассортимента сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов, макаронных изделий, яиц и сыра
- разработки ассортимента сложных блюд из мяса, птицы, дичи, рыбы и моллюсков
- разработки ассортимента сложных горячих и холодных соусов
- разработки ассортимента бульонов и горячих и холодных супов
- разработки ассортимента сложных десертов, сладких блюд и выпечки
- выполнения технологического процесса приготовления сложной холодной и горячей кулинарной продукции
- выполнения технологического процесса приготовления сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов, макаронных изделий
- выполнения технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса, птицы, дичи, рыбы и моллюсков
- выполнения технологического процесса приготовления сложных горячих и холодных соусов
- выполнения технологического процесса приготовления бульонов и горячих и холодных супов
- выполнения технологического процесса приготовления сложных десертов, сладких блюд и выпечки
- оформления сложной холодной и горячей кулинарной продукции
- оформления сложных гарниров из овощей, круп, грибов, макаронных изделий, яиц и сыра
- оформления сложных блюд из мяса, птицы, рыбы
- оформления и подачи сложных горячих и холодных соусов
- оформления и подачи бульонов и горячих и холодных супов
- оформления сложных десертов с соусом сложным отделочным полуфабрикатом
- изготовления сложных композиций из карамели.

Объем часов, определенный учебным планом на учебную практику:

Максимальная – 756 часов

Всего – 756 часов

Разработчик: Тихонова Л.В.

### Производственная практика

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии:

- с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское

дело утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г № 1565

- Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;

- Приказа № 632 от 5 июня 2014г. «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009г. № 355».

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе производственной практики должен:

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и

подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания и сервиса при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе учебной практики должен:

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента иметь практический опыт:

разработке ассортимента полуфабрикатов;

разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

контроле хранения и расхода продуктов.

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

иметь практический опыт:

разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

иметь практический опыт:

разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

иметь практический опыт:

разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

иметь практический опыт:

разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

иметь практический опыт:

разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

Объем часов, определенный учебным планом на производственную практику:

Максимальная – 504 часов

Всего – 504 часов

Разработчик: Тихонова Л.В.