**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ УЧЕБНЫХ ПРОГРАММ   
ОПОП СПО ППКРС 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

(общепрофессиональный цикл, профессиональный цикл)

**Аннотации рабочих программ общепрофессионального цикла**

**ОП. 01. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

**1.2. 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 | * соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; * определять источники микробиологического загрязнения; * производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, | * основные понятия и термины микробиологии; * основные группы микроорганизмов, * микробиология основных пищевых продуктов; * правила личной гигиены работников организации питания; * классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; * правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; * основные пищевые инфекции и пищевые отравления; * возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции * методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции |
| * обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; |
| * готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; * загрязнения |
| * проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; |
| ПК 1.2-1.4,  ПК 2.2-2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 5.2-5.5 | * рассчитывать энергетическую ценность блюд; | * 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; * методики составления рационов питания |
| * рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; |
| * составлять рационы питания для различных категорий потребителей |
| ОК 01 | 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). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | 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 | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | 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 |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **54** |
| в том числе: | |
| **ВО ВЗАИМОДЕЙСТВИИ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ** | **50** |
| - из них лабораторные занятия | 2 |
| - из них практические занятия | 8 |
| самостоятельная работа | 4 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

**ОП.02.** **ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров.

**1.2. 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 | проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;  оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);  оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;  осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;  виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;  методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;  современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;  виды складских помещений и требования к ним;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. |
| ОК 01 | 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). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | 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 | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | 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 |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
   1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **70** |
| в том числе: | |
| **ВО ВЗАИМОДЕЙСТВИИ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ** | **66** |
| - из них лабораторные занятия | **12** |
| - из них практические занятия | - |
| самостоятельная работа | **4** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

**ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.2. 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 | организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;  подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;  принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;  правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;  правила электробезопасности, пожарной безопасности;  правила охраны труда в организациях питания |
| ОК 01 | 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). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | 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 | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10 | 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 |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **68** |
| в том числе: | |
| **ВО ВЗАИМОДЕЙСТВИИ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ** | **64** |
| - из них лабораторные занятия | **12** |
| - из них практические занятия | - |
| самостоятельная работа | **4** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

**ОП.05 Основы калькуляции и учета**

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 05. **Основы калькуляции и учета**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.2-1.4,  ПК 2.2-2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 5.2-5.5 | -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;  -составлять товарный отчет за день;  -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;  - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;  -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;  -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;  -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;  -принимать оплату наличными деньгами;  -принимать и оформлять безналичные платежи;  -составлять отчеты по платежам. | -виды учета, требования, предъявляемые к учету;  - задачи бухгалтерского учета;  -предмет и метод бухгалтерского учета;  -элементы бухгалтерского учета;  -принципы и формы организации бухгалтерского учета  - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;  - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;  - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;  - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;  - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;  - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;  - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.  - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;  -правила документального оформления движения материальных ценностей;  - источники поступления продуктов и тары;  -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,  реализованных и отпущенных това­ров;  -методику осуществления контроля за товарными запасами;  -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;  -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;  - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;  - порядок оформления и учета доверенностей;  - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;  - правила торговли;  - виды оплаты по платежам;  - виды и правила осуществления кассовых операций;  - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. |
| ОК 01 | 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). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | 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 | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10 | 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 |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **68** |
| в том числе: | |
| **ВО ВЗАИМОДЕЙСТВИИ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ** | **64** |
| - из них лабораторные занятия | **12** |
| - из них практические занятия | - |
| самостоятельная работа | **4** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

**ОП. 06 Охрана труда**

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

**1.2. 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 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. | -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;  -обязанности работников в области охраны труда;  -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;  -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);  -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;  -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной |
| ОК 01 | 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). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | 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 | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10 | 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 |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **38** |
| в том числе: | |
| **ВО ВЗАИМОДЕЙСТВИИ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ** | **36** |
| из них лабораторные занятия | **-** |
| из них практические занятия | **10** |
| самостоятельная работа | **2** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

**ОП.07 «ИНОСТРАННЫЙ язык В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

 Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности относится к вариативной части ОПОП по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

 Программа разработана на основе требований работодателей с целью формирования умений и навыков по обеспечению качественного возведения зданий при производстве каменных работ.

 Программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений (дополнений) в образовательную программу ФГОС СПО по профессии  … Мастер общестроительных работ с присвоением квалификации «каменщик, бетонщик» в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, с учетом профессиональных стандартов по профессиям каменщик и бетонщик, и с учетом интересов работодателей в части освоения дополнительных профессиональных компетенций, знаний и умений, обусловленных требованиями к компетенции WSR №20 «Поварское дело», и является составной частью этой примерной основной образовательной программы

**1.2.  Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

 Целью изучения учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности является обеспечение соответствия образовательной программы требованиям международных стандартов WSI и стандартов WSR (технические описания WSI/WSR по компетенции №20 «Поварское дело»). Учебная дисциплина направлена на повышение международной мобильности выпускников, формирование умений коммуницировать в конкретной предметной области (строительство) с представителями других стран; повышение вероятности и возможности участвовать в чемпионатах по компетенциям WS, развитие творчества и повышение интереса к изучению английского языка.

 Требования к результатам освоения учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности в части знаний и умений определены на основе анализа требований компетенции WSR №20 «Поварское дело».

 Профильная составляющая дисциплины отражается в требованиях к подготовке обучающихся в части системы знаний и умений, раскрывается при выполнении практических работ, внеаудиторной самостоятельной работы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

**У1** - общаться на английском языке с участниками соревнований WorldSkills из других стран и организаторами соревнований на профессиональные  и повседневные темы;

**У2** - грамотно формулировать предложения и правильно задавать   вопросы;

**У3** - переводить иностранные тексты профессиональной направленности;

**У4** - пополнять словарный запас.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Шифр комп.** | **Наименование компетенций** | **Дескрипторы (показатели сформированности)** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; | Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.  Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности  Определение этапов решения задачи.  Определение потребности в информации  Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий  Оценка рисков на каждом шагу  Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  Составить план действия,  Определить необходимые ресурсы;  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  Реализовать составленный план;  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач  Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.  Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;  Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | 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 | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке  Проявление толерантность в рабочем коллективе | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках; | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.  Ведение общения на профессиональные темы | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

 **З1** -профессиональную терминологию по профессии каменщик, основной минимум профессиональной лексики на английском языке;

 **З2** - грамматический минимум, необходимый для общения и перевода  иностранных текстов профессиональной направленности

 В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы общих компетенций:

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 38 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

**ОП.07 «Безопасность жизнедеятельности»**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины «Безопасности жизнедеятельности» цикла ОГСЭ для специальности: 43.01.09. «Повар, кондитер», составлена на основе программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии «Повар, кондитер», программа учебной дисциплины может быть использована в программах дополнительного профессионального образования.

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

Общепрофессиональный цикл.

* 1. **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- организовывать и проводить  мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

- применять первичные средства пожаротушения;

- ориентироваться  в  перечне  военно-учетных специальностей и самостоятельно  определять среди них родственные полученной специальности;

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях ;

- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

-принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

-основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- ознакомиться с основными видами вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при поступление в воинскую службу по контракту;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося  38  часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося  36  часов;

самостоятельной работы обучающегося  2  часа.

СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 38 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 36 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) |  |
| в том числе: |  |
| практическая работа | 30 |
| внеаудиторная самостоятельная работа | 2 |
| консультации | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09. Физическая культура**
   1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина «Физическая культура» наряду с учебными дисциплинами общепрофессионального цикла обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения профессиональных модулей.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 08 | Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;  применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;  пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии | Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  основы здорового образа жизни;  условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;  средства профилактики перенапряжения |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды учебной работы** | **Объём в часах** |
| **Объем учебной дисциплины** | **42** |
| **Самостоятельная работа[[1]](#footnote-1)** | 2 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 10 |
| Практические занятия | 30 |
| **Промежуточная аттестация[[2]](#footnote-2)** | **Диф. зачет** |

**ОП. 10 ДЕЛОВАЯ КУЛЬТУРА**

**Об**л**асть применения программы**

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

* применять правила делового этикета;
* поддерживать деловую репутацию;
* соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;
* пользоваться простейшими приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
* выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
* налаживать контакты с партнерами;
* организовывать рабочее место.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

* этику деловых отношений;
* основы деловой культуры в устной и письменной форме;
* нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
* основные правила этикета;
* основы психологии производственных отношений;
* основы управления и конфликтологии.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **38** |
| в том числе: | |
| **ВО ВЗАИМОДЕЙСТВИИ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ** | **36** |
| из них лабораторные занятия | **-** |
| из них практические занятия | **8** |
| самостоятельная работа | **2** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

**АННОТАЦИИ РУП ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

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

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

1.1.1. 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 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ФГОС СПО | Профессиональный стандарт | Выводы |
| Виды деятельности (ВД) | Обобщенные трудовые функции (ОТФ) или трудовые функции (ТФ) соответствующего уровня квалификации |  |
| 3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Приготовление блюд,  напитков и кулинарных  изделий и другой  продукции под  руководством повара (код А)  Трудовые функции: Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места(A/01.3)  Выполнение заданий повара по  приготовлению, презентации и продаже  блюд, напитков и кулинарных изделий( A/02.3)  Приготовление блюд, напитков и кулинарных  изделий и другой продукции разнообразного ассортимента(код В)  Трудовые функции: Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе  ( B/01.4)Приготовление, оформление и презентация  блюд, напитков и кулинарных изделий(В/02.4)   |  |  | | --- | --- | | Трудовые функции: Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места (А/01.3)   |  | | --- | |  | | | В профессиональных стандартах идет разграничение трудовых функций на уровни квалификации, по третьему уровню работы выполняются под руководством повара, а в четвертом самостоятельное выполнение.  В ФГОС более широкий захват компетенций, чем по профессиональному стандарту. |
| Профессиональные компетенции по каждому ВД | Трудовые функции по каждой ОТФ или трудовые действия |  |
| 3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:  ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.  ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.  3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:  ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.  ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.  ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.  ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.  ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.  3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:  ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.  ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.  ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.  ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.  ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента:  3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:  ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.  ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.  ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.  ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. | Приготовление блюд, напитков и  кулинарных изделий и другой продукции  под руководством повара  Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места(А01/3)**Трудовые действия:** Подготовка к работе основного производства организации питания и  своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами  организации питания. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации  питания по заданию повара  Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного  производства организации питания по заданию повара  Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов,  используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к  безопасности и условиям хранения  Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий (код А/02.3)  **Трудовые действия:** Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и  молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара  Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и  домашней птицы по заданию повара  Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара  Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара  Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара  Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара  Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара  Приготовление блюд из яиц по заданию повара  Приготовление блюд из творога по заданию повара  Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара  Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара  Приготовление горячих напитков по заданию повара  Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара  Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара  Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара  Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара  Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара  Порционирование комплектация, раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара  Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных  видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации  Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара  Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара  **Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента (КодВ)**  **Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе (Код В/01.4).**  **Трудовые действия:** Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий  Контроль выполнения помощником повара заданий  Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при  производстве блюд, напитков и кулинарных изделий  **Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий (код В/02.4)**  **Трудовые действия:** Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных  изделий  Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков  и кулинарных изделий  Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Нарезка и формовка овощей и фруктов  Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента  Приготовление и оформление холодных и горячих закусок  Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюда  Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов  Приготовление и оформление горячих и холодных соусов  Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов  Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных  Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи  Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий  Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента  Приготовление и оформление холодных и горячих десертов  Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд  Контроль хранения и расхода продуктов на производстве  Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий  Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям | В трудовых функциях отличия ФГОС от проф. стандарта, в том, что в проф. стандарте требуется  составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, контроль хранения и расхода продуктов, разработка меню, а в ФГОС этого требования нет. |
| Практический опыт по каждому ВД | Трудовые функции или трудовые действия |  |
| 3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. **Иметь практический опыт в**: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.  3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. **иметь практический опыт в:** подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих 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  3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: **иметь практический опыт в**: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; 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; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.  3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:**иметь практический опыт в**: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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. |  |  |
| Умения | Умения |  |
| 3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.  3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: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, 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.  3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции  ; | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции  под руководством повара(код А)Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места( A/01.3)Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие  деятельность организаций питания  Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных  изделий  Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных  изделий  Назначение, правила использования технологического оборудования,  Производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними  Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания  **Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий (А/02.3)**  Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие  деятельность организаций питания  Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых  в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.  Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий  Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству  Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям  Правила и технологии расчетов с потребителями  Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания  Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий(В/01.4)  Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие  деятельность организаций питания  Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию,  оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий  разнообразного ассортимента  Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  разнообразного ассортимента  Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и  составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и  кулинарных изделий  Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности  пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке  Специфика производственной деятельности  технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий  Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий  Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий(В/02.4)  Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие  деятельность организации питания  Способы организации питания, в том числе диетического  Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и  кулинарных изделий разнообразного ассортимента  Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при  производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов  Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации  Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных  изделий потребителям  Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания  Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места( A/01.3)  Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания  Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции  Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и  органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции  Назначение, правила использования применяемого технологического  оборудования, производственного  весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними  Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной  безопасности в организациях питания  Выполнение заданий кондитера поизготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и  шоколадной продукции( A/02.3)  Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций  питания  Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции  Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых  изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их  хранения  Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и  шоколадной продукции  Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной  продукции потребителям  Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении  кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований  качества | В проф. Стандарте четко прописаны, что надо уметь составлять меню, заявку на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов .В ФГОС этого требования нет. |
| Знания | Знания |  |
| 3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента . Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.  3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: знать: 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, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: **знать**: 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.  3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:**знать:** 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, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции  под руководством повара (код А)Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места( A/01.3)  Производить работы по подготовке рабочего места и технологического  оборудования, производственного  весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд,  напитков и кулинарных изделий  Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства  организации питания  Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую  документацию, используемую при производстве блюд, напитков и  кулинарных изделий  Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий (А/02.3)  Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара  Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции  Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда  Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его  Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты  Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос  Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в  зависимости от изменения спроса  Производить анализ и оценку потребности основного производства  организации питания в материальных ресурсах и персонале  Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд,  напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в  соответствии с имеющимися условиями хранения  Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах  технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по  изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного  ассортимента  Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий (В/02.4)  Изготовлять блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим  картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь  Комбинировать различные способы приготовления и сочетания  основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания  гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий  Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя  подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения  Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу  Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления  Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий  Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия  Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий  Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия  Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места( A/01.3)  Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического  оборудования, производственного инвентаря, инструмента,  весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе  Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе  Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую  документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции  Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и  шоколадной продукции( A/02.3)  Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской  и шоколадной продукции  Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при  изготовлении кондитерской и шоколадной продукции  Процеживать,просеивать,протирать,замешивать,измельчать,формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и  шоколадной продукции  Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную  продукцию  Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с  учетом требований к безопасности готовой продукции  Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления  кондитерской и шоколадной продукции  Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности  Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции  Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты  Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос  Подготовка инвентаря, оборудования и  рабочего места кондитера к работе (В/01,4)  Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции  Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции  Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения  Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции  Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента  Изготовление, оформление и  презентация кондитерской и  шоколадной продукции(В/02.4)  Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной  продукции  Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию  Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания  гармоничных кондитерских и шоколадных изделий  Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя  подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения  Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и  замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов  Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с  элементами шоу, в том числе национального  Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной  продукции требования к качеству и безопасности их приготовления | В пункте ЗНАНИЯ я особых разграничений не увидела, только в том, что в проф. Стандарте требуется в отличие от ФГОС производить анализ и оценку потребности основного производства  организации питания в материальных ресурсах и персонале, составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия. |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| 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;  ведения расчетов с потребителями |
| Уметь | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  распознавать недоброкачественные продукты;  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;  владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;  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 |
| знания | 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);  видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;  требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;  ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |

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

Всего часов 381 часов.

Из них на освоение МДК :

Аудиторной нагрузки - 215

Самостоятельная работа – 22 часа

Учебная практика – 72 часа

Производственная практика – 72 часа

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем  образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час. | | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | Самостоятель-ная работа |
| Обучение по МДК, час. | | | Практики | |
| всего,  часов | в том числе | | Учебная | Производ-ственная |
| Лаборатор-ных и практических занятий, часов | Теоретчес-ких занятий |
| ПК 1.1.-1.4.  ОК01-07, 09 | **Раздел модуля 1.** Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | **32** | **30** | 8 | 22 | - | - | 2 |
| ПК 1.1.-1.4  ОК 01-07, 09,10 | **Раздел модуля 2.** Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него | **213** | **185** | 34 | 151 | - | - | 20 |
| ПК 1.1-1.4 | Учебная и производственная практика | **144** |  |  | | **72** | **72** |  |
|  | **Всего:** | **381** | **215** |  | | **72** | **72** | **22** |

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

***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

* 1. ***Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля***

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

* + 1. *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 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

* + 1. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ФГОС СПО | Профессиональный стандарт | Выводы |
| Виды деятельности (ВД) | Обобщенные трудовые функции (ОТФ) или трудовые функции (ТФ) соответствующего уровня квалификации |  |
| 3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Приготовление блюд,  напитков и кулинарных  изделий и другой  продукции под  руководством повара (код А)  Трудовые функции: Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места(A/01.3)  Выполнение заданий повара по  приготовлению, презентации и продаже  блюд, напитков и кулинарных изделий( A/02.3)  Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента (код В)  Трудовые функции: Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе ( B/01.4)Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий (В/02.4)   |  |  | | --- | --- | | Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера(код А)   |  | | --- | | Трудовые функции: Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места (А/01.3)Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, п/ф, кондитерской и шоколадной продукции(А/02.3) | | | В профессиональных стандартах идет разграничение трудовых функций на уровни квалификации, по третьему уровню работы выполняются под руководством повара, а в четвертом самостоятельное выполнение.  В ФГОС более широкий захват компетенций, чем по профессиональному стандарту. |
| Профессиональные компетенции по каждому ВД | Трудовые функции по каждой ОТФ или трудовые действия |  |
| 3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:  ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.  ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.  3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:  ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.  ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.  ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.  ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.  ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.  3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:  ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.  ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.  ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.  ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.  ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента:  3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:  ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.  ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.  ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.  ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. | Приготовление блюд, напитков и  кулинарных изделий и другой продукции  под руководством повара  Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места(А01/3)**Трудовые действия:** Подготовка к работе основного производства организации питания и  своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами  организации питания. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации  питания по заданию повара  Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного  производства организации питания по заданию повара  Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов,  используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к  безопасности и условиям хранения  Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий (код А/02.3)  **Трудовые действия:** Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и  молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара  Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и  домашней птицы по заданию повара  Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара  Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара  Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара  Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара  Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара  Приготовление блюд из яиц по заданию повара  Приготовление блюд из творога по заданию повара  Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара  Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара  Приготовление горячих напитков по заданию повара  Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара  Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара  Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара  Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара  Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара  Порционирование комплектация, раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара  Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных  видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации  Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара  Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара  **Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента (КодВ)**  **Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе (Код В/01.4).**  **Трудовые действия:** Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий  Контроль выполнения помощником повара заданий  Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при  производстве блюд, напитков и кулинарных изделий  **Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий (код В/02.4)**  **Трудовые действия:** Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных  изделий  Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков  и кулинарных изделий  Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Нарезка и формовка овощей и фруктов  Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента  Приготовление и оформление холодных и горячих закусок  Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюда  Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов  Приготовление и оформление горячих и холодных соусов  Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов  Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных  Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи  Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий  Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента  Приготовление и оформление холодных и горячих десертов  Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд  Контроль хранения и расхода продуктов на производстве  Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий  Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям | В трудовых функциях отличия ФГОС от проф. стандарта, в том, что в проф. стандарте требуется  составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, контроль хранения и расхода продуктов, разработка меню, а в ФГОС этого требования нет. |
| Практический опыт по каждому ВД | Трудовые функции или трудовые действия |  |
| 3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. **Иметь практический опыт в**: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.  3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. **иметь практический опыт в:** подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих 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  3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: **иметь практический опыт в**: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; 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; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.  3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:**иметь практический опыт в**: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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. |  |  |
| Умения | Умения |  |
| 3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.  3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: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, 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.  3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции  под руководством повара(код А)Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места( A/01.3)Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие  деятельность организаций питания  Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных  изделий  Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Назначение, правила использования технологического оборудования,  Производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними  Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания  **Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий (А/02.3)**  Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие  деятельность организаций питания  Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых  в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.  Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий  Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству  Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям  Правила и технологии расчетов с потребителями  Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания  Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий(В/01.4)  Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие  деятельность организаций питания  Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию,  оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий  разнообразного ассортимента  Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  разнообразного ассортимента  Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и  составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и  кулинарных изделий  Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности  пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке  Специфика производственной деятельности  технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий  Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий  Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий(В/02.4)  Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие  деятельность организации питания  Способы организации питания, в том числе диетического  Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и  кулинарных изделий разнообразного ассортимента  Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при  производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов  Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации  Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных  изделий потребителям  Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания | В проф. Стандарте четко прописаны, что надо уметь составлять меню, заявку на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов .В ФГОС этого требования нет. |
| Знания | Знания |  |

***1..3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:***

|  |  |
| --- | --- |
| *Практический опыт* | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. |
| *Умения* | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад;  осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| *Знания* | 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); видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; |

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

Всего часов 689 часов.

Из них на освоение МДК :

Аудиторной нагрузки - 271

Самостоятельная работа – 22 часа

Учебная практика – 144

Производственная практика – 252 часа

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час. | Объем образовательной программы, час | | | | Самостоятельная работа*[[3]](#footnote-3)* |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | |
| Обучение по МДК, час. | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | Учебная, час | Производственная, час |
| лабораторные работы и практические занятия, часов |
| *ПК 2.1.-2.8*  *ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 1.***  Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | *32* | *30* | *19* | *6* | *-* | *2* |
| *ПК 2.1., 2.2, 2.3*  *ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 2.***  Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | *80* | *80* | *19* | *46* | *-* | *20* |
| *ПК 2.1., 2.2, 2.4*  *ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 3.***  Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | *80* | *80* | *19* | *46* | *-* |  |
| *ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5*  *ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 4.***  Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента | *109* | *81* | *19* | *46* | *-* |  |
|  |  | *689* | *271* | *76* | *144* | *252* | *22* |

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

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

***1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля***

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

*1.1.1. Общие компетенции:*

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

*1.1.2. Профессиональные компетенции*

|  |  |
| --- | --- |
| 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 |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ФГОС СПО | Профессиональный стандарт | Выводы |
| Виды деятельности (ВД) | Обобщенные трудовые функции (ОТФ) или трудовые функции (ТФ) соответствующего уровня квалификации |  |
| 3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара (код А)  Трудовые функции: Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места(A/01.3) Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий( A/02.3) Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента (код В)  Трудовые функции: Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе ( B/01.4)Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий (В/02.4)   |  |  | | --- | --- | | Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера (код А)   |  | | --- | | Трудовые функции: Подготовка инвентаря оборудования и рабочего места кондитера к работе(В/01.4)Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции(В/02.4) | | | В профессиональных стандартах идет разграничение трудовых функций на уровни квалификации, по третьему уровню работы выполняются под руководством повара, а в четвертом самостоятельное выполнение.  В ФГОС более широкий захват компетенций, чем по профессиональному стандарту. |
| Профессиональные компетенции по каждому ВД | Трудовые функции по каждой ОТФ или трудовые действия |  |
| 3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:  ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.  ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.  3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:  ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.  ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.  ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.  ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.  ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.  3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:  ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.  ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.  ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.  ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.  ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента:  3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:  ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.  ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.  ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.  ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. | Приготовление блюд, напитков и  кулинарных изделий и другой продукции  под руководством повара  Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места(А01/3)**Трудовые действия:** Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации  питания по заданию повара  Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного  производства организации питания по заданию повара  Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов,  используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к  безопасности и условиям хранения  Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий (код А/02.3)  **Трудовые действия:** Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и  молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара  Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и  домашней птицы по заданию повара  Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара  Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара  Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара  Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара  Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара  Приготовление блюд из яиц по заданию повара  Приготовление блюд из творога по заданию повара  Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара  Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара  Приготовление горячих напитков по заданию повара  Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара  Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара  Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара  Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара  Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара  Порционирование комплектация, раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара  Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных  видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации  Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара  Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара  **Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента (КодВ)**  **Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе (Код В/01.4).**  **Трудовые действия:** Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий  Контроль выполнения помощником повара заданий  Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при  производстве блюд, напитков и кулинарных изделий  **Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий (код В/02.4)**  **Трудовые действия:** Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных  изделий  Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков  и кулинарных изделий  Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Нарезка и формовка овощей и фруктов  Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента  Приготовление и оформление холодных и горячих закусок  Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюда  Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов  Приготовление и оформление горячих и холодных соусов  Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов  Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных  Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи  Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий  Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента  Приготовление и оформление холодных и горячих десертов  Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд  Контроль хранения и расхода продуктов на производстве  Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий  Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям | В трудовых функциях отличия ФГОС от проф. стандарта, в том, что в проф. стандарте требуется  составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, контроль хранения и расхода продуктов, разработка меню, а в ФГОС этого требования нет. |
| Практический опыт по каждому ВД | Трудовые функции или трудовые действия |  |
| 3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. **Иметь практический опыт в**: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.  3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. **иметь практический опыт в:** подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих 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  3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: **иметь практический опыт в**: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; 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; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.  3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:**иметь практический опыт в**: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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. |  |  |
| Умения | Умения |  |
| 3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.  3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: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, 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.  3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара(код А)Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места( A/01.3)Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие  деятельность организаций питания Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных  изделий Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных  изделий Назначение, правила использования технологического оборудования,  Производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними  Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания  **Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий (А/02.3)**  Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие  деятельность организаций питания  Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых  в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.  Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий  Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству  Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям  Правила и технологии расчетов с потребителями  Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания  Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий(В/01.4)  Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие  деятельность организаций питания  Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию,  оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий  разнообразного ассортимента  Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  разнообразного ассортимента  Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и  составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и  кулинарных изделий. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке  Специфика производственной деятельности  технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий  Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий  Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий(В/02.4)  Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие  деятельность организации питания  Способы организации питания, в том числе диетического  Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и  кулинарных изделий разнообразного ассортимента  Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при  производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов  Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации  Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных  изделий потребителям  Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания  Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе (В/01,4)  Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания  Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования,  оформления и подачи десертов, мороженного, кондитерской и  шоколадной продукции разнообразного ассортимента  Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов,  мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного  ассортимента  Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и  шоколадной продукции  Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке | В проф. Стандарте четко прописаны, что надо уметь составлять меню, заявку на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов .В ФГОС этого требования нет. |
| Знания | Знания |  |
| 3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента . Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.  3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: знать: 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, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: **знать**: 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.  3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:**знать:** 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, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара(код А)Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места( A/01.3)  Производить работы по подготовке рабочего места и технологического  оборудования, производственного  весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд,  напитков и кулинарных изделий  Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства  организации питания  Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую  документацию, используемую при производстве блюд, напитков и  кулинарных изделий  Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий (А/02.3)  Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара  Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции  Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда  Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его  Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты  Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос  Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий(В/01.4)  Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в  зависимости от изменения спроса  Производить анализ и оценку потребности основного производства  организации питания в материальных ресурсах и персонале  Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд,  напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в  соответствии с имеющимися условиями хранения  Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах  технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по  изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного  ассортимента  Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий (В/02.4)  Изготовлять блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим  картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь  Комбинировать различные способы приготовления и сочетания  основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания  гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий  Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя  подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения  Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу  Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления  Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий  Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия  Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий  Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия  Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места( A/01.3)  Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического  оборудования, производственного инвентаря, инструмента,  весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе  Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе  Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую  документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции  Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и  шоколадной продукции( A/02.3)  Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской  и шоколадной продукции  Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при  изготовлении кондитерской и шоколадной продукции  Процеживать,просеивать,протирать,замешивать,измельчать,формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и  шоколадной продукции  Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную  продукцию  Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с  учетом требований к безопасности готовой продукции  Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления  кондитерской и шоколадной продукции  Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности  Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции  Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты  Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос | В пункте ЗНАНИЯ я особых разграничений не увидела, только в том, что в проф. Стандарте требуется в отличие от ФГОС производить анализ и оценку потребности основного производства  организации питания в материальных ресурсах и персонале, составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия. |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Практический опыт** | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковки, складирования неиспользованных продуктов;  порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведения расчетов с потребителями. |
| **Умения** | 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, 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 |
| **Знания** | 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; |

* 1. **Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов -441час.

Из них на освоение МДК :

Аудиторной нагрузки - 239

Самостоятельная работа – 22 часа

Учебная практика – 72 часа

Производственная практика – 108 часов

***2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля***

***2.1. Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час | | | | | Самостоятельная работа*[[4]](#footnote-4)* |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | |
| Обучение по МДК, час. | | | Практики | |
| всего,  часов | В том числе | | Учебная | Производственная |
| лабораторных и практических занятий, часов | |
| ПК 3.1.-3.6  ОК | **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 30 | 32 | 6 | | - | - | 2 |
| ПК 3.1., 3.2 | **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд изакусок разнообразного ассортимента | 230 | 207 | 44 | | - | - | 20 |
| ПК 3.1-3.6 | Учебная и производственная практика | 180 |  |  | | 72 | 108 | - |
|  | **Всего:** | **441** | **239** |  | **50** | **72** | **108** | **22** |

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

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

**1.1.1. Общие компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

**1.1.2. Профессиональные компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ФГОС СПО | Профессиональный стандарт | Выводы |
| Виды деятельности (ВД) | Обобщенные трудовые функции (ОТФ) или трудовые функции (ТФ) соответствующего уровня квалификации |  |
| 3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара (код А)  Трудовые функции: Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места(A/01.3)  Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий( A/02.3)  Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента (код В)  Трудовые функции: Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе  ( B/01.4)Приготовление, оформление и презентация  блюд, напитков и кулинарных изделий(В/02.4)   |  | | --- | | Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера(код А) | | В профессиональных стандартах идет разграничение трудовых функций на уровни квалификации, по третьему уровню работы выполняются под руководством повара, а в четвертом самостоятельное выполнение.  В ФГОС более широкий захват компетенций, чем по профессиональному стандарту. |
| Профессиональные компетенции по каждому ВД | Трудовые функции по каждой ОТФ или трудовые действия |  |
| 3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:  ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.  ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.  3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:  ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.  ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.  ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.  ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.  ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.  3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:  ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.  ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.  ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.  ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.  ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента:  3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:  ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.  ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.  ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.  ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара  Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места (А01/3)**Трудовые действия:** Подготовка к работе основного производства организации питания и  своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Уборка рабочих ест сотрудников основного производства организации  питания по заданию повара  Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара  Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения  Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий (код А/02.3)  **Трудовые действия:** Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и  молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара  Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара  Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара  Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара  Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара  Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара  Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара  Приготовление блюд из яиц по заданию повара  Приготовление блюд из творога по заданию повара  Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара  Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара  Приготовление горячих напитков по заданию повара  Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара  Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара  Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара  Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара  Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара  Порционирование комплектация, раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара  Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных  видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации  Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара  Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара  **Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента (КодВ)**  **Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе (Код В/01.4).**  **Трудовые действия:** Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий  Контроль выполнения помощником повара заданий  Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий  **Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий (код В/02.4)**  **Трудовые действия:** Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных  изделий  Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Нарезка и формовка овощей и фруктов  Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента  Приготовление и оформление холодных и горячих закусок  Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюда  Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов  Приготовление и оформление горячих и холодных соусов  Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов  Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных  Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи  Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий  Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента  Приготовление и оформление холодных и горячих десертов  Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд  Контроль хранения и расхода продуктов на производстве  Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий  Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. | В трудовых функциях отличия ФГОС от проф. стандарта, в том, что в проф. стандарте требуется  составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, контроль хранения и расхода продуктов, разработка меню, а в ФГОС этого требования нет. |
| Практический опыт по каждому ВД | Трудовые функции или трудовые действия |  |
| 3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. **Иметь практический опыт в**: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.  3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. **иметь практический опыт в:** подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих 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  3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:  **иметь практический опыт в**: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; 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; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.  3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:**иметь практический опыт в**: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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. |  |  |
| Умения | Умения |  |
| 3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.  3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: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, 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.  3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции  под руководством повара (код А)Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места( A/01.3)Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания  Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных  изделий  Назначение, правила использования технологического оборудования,  Производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними  Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания  **Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий (А/02.3)**  Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие  деятельность организаций питания  Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых  в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.  Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий  Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству  Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям  Правила и технологии расчетов с потребителями  Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания  Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий(В/01.4)  Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие  деятельность организаций питания  Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию,  оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий  разнообразного ассортимента  Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  разнообразного ассортимента  Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и  составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и  кулинарных изделий  Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности  пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке  Специфика производственной деятельности  технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий  Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий  Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий (В/02.4)  Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие  деятельность организации питания  Способы организации питания, в том числе диетического  Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и  кулинарных изделий разнообразного ассортимента  Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при  производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов  Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации  Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных  изделий потребителям  Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания  Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции  Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции  Технологии наставничества и обучения на рабочих местах  Изготовление, оформление и презентация кондитерской и  шоколадной продукции(В/02.4)  Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций  питания  Организация питания, в том числе диетического  Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и  шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе  фирменной продукции и продукции национальных кухонь  Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском  производстве, правила учета и выдачи продуктов  Виды технологического оборудования, используемого при производстве  кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и  условия его эксплуатации  Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной  продукции потребителям  Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной  безопасности в организациях питания | В проф. Стандарте четко прописаны, что надо уметь составлять меню, заявку на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов .В ФГОС этого требования нет. |
| Знания | Знания |  |
| 3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента . Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.  3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: знать: 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, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: **знать**: 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.  3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:**знать:** 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, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции  под руководством повара(код А)Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места( A/01.3)  Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания  Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий  Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий (А/02.3)  Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара  Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции  Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда  Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его  Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты  Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос | В пункте ЗНАНИЯ я особых разграничений не увидела, только в том, что в проф. Стандарте требуется в отличие от ФГОС производить анализ и оценку потребности основного производства  организации питания в материальных ресурсах и персонале, составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия. |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Практический опыт*** | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 |
| ***Умения*** | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| ***Знания*** | 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, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;  правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных |

* 1. **Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов -473часа.

Из них на освоение МДК :

Аудиторной нагрузки – 207 часов

Самостоятельная работа – 22 часа

Учебная практика – 72 часа

Производственная практика – 72 часа

***2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля***

***2.1. Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | Самостоятельная работа[[5]](#footnote-5) |
| Обучение по МДК, час. | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | учебная | производственная  часов |
| лабораторные работы и практические занятия, часов |
| ПК 4.1-4.6  ОК1-7, 9,10 | **Раздел модуля 1.** Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | **32** | **32** | **8** |  | - | 2 |
| ПК 4.2.-4.3  ОК1-7, 9,10 | **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **165** | **102** | **18** |  |  | 10 |
| ПК 4.4.-4.5  ОК1-7, 9,10 | **Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента | **132** | **72** | **12** |  |  | 10 |
| ПК 41-4.6 | Учебная и производственная практика | 144 |  | - | 72 | 72 |  |
|  | **Всего:** | **473** | **207** | **38** | **72** | **72** | **22** |

*\*

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

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

**1.1.1. 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 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ФГОС СПО | Профессиональный стандарт «Кондитер» | Выводы |
| Виды деятельности (ВД) | Обобщенные трудовые функции (ОТФ) или трудовые функции (ТФ) соответствующего уровня квалификации |  |
| 3.4.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | |  |  | | --- | --- | | Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера(код А)  Трудовые функции: Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места (А/01.3)Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, п/ф, кондитерской и шоколадной продукции(А/02.3)   |  | | --- | | Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента(Код В)  Трудовые функции: Подготовка инвентаря ,оборудования и рабочего места кондитера к работе(В/01.4)Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции(В/02.4) | | | В профессиональных стандартах идет разграничение трудовых функций на уровни квалификации, по третьему уровню работы выполняются под руководством повара, а в четвертом самостоятельное выполнение.  В ФГОС более широкий захват компетенций, чем по профессиональному стандарту. |
| Профессиональные компетенции по каждому ВД | Трудовые функции по каждой ОТФ или трудовые действия |  |
| 3.4.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:  ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.  ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.  ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. | **Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места(код А/01.3)**  **Трудовые действия:** Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в  соответствии с инструкциями и регламентами организации питания  Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера  Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского  цеха по заданию кондитера  Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера  **Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции(код А/02.3)**  **Трудовые действия:** Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера  Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера  Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера  Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера  Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера  **Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента (Код В)**  **Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе(код В/01.4)**  **Трудовые действия:** Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции  Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием  Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в  производстве кондитерской и шоколадной продукции  Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции  Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе  Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при  изготовлении кондитерской и шоколадной продукции  Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха  **Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции(Код В/02.4)**  **Трудовые действия:** Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной  продукции  Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и  шоколадной продукции  Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента  Изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных калорийности, диетической кондитерской продукции  Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции  Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь  Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям. | В трудовых функциях отличия ФГОС от проф. стандарта, в том, что в проф. стандарте требуется  составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, контроль хранения и расхода продуктов, разработка меню, а в ФГОС этого требования нет. |
| Практический опыт по каждому ВД | Трудовые функции или трудовые действия |  |
| 3.4.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: **иметь практический опыт в**: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями |  |  |
| Умения | Умения |  |
| 3.4.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; | Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции( A/02.3)  Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания  Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции  Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения  Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции  Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям  Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества  Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции  Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с  потребителями  Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции  Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания  Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе (В/01,4)  Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания  Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженного, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента  Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента  Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции  Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке  Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции  Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции  Технологии наставничества и обучения на рабочих местах  Изготовление, оформление и презентация кондитерской и  шоколадной продукции(В/02.4)  Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания  Организация питания, в том числе диетического  Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь  Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском  производстве, правила учета и выдачи продуктов  Виды технологического оборудования, используемог при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации  Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям  Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания | В проф. Стандарте четко прописаны, что надо уметь составлять меню, заявку на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов .В ФГОС этого требования нет. |
| Знания | Знания |  |
| 3.4.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: **знать**: 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара(код А)Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места( A/01.3)  Производить работы по подготовке рабочего места и технологического  оборудования, производственного весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд,  напитков и кулинарных изделий  Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания  Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий  Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий (А/02.3)  Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара  Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции  Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда  Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его  Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты  Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос  Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий(В/01.4)  Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале  Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения  Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента  Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий (В/02.4)  Изготовлять блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь  Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий  Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения  Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу  Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления  Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий  Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия  Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий  Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия  Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места( A/01.3)  Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического  оборудования, производственного инвентаря, инструмента,  весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе  Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую  документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции  Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции( A/02.3)  Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской  и шоколадной продукции  Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции  Процеживать,просеивать,протирать,замешивать,измельчать,формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции  Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию  Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции  Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции  Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности  Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции  Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты  Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос  Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе (В/01,4)  Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции  Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции  Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения  Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции  Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента  Изготовление, оформление и презентация кондитерской и  шоколадной продукции(В/02.4)  Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции  Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию  Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания  гармоничных кондитерских и шоколадных изделий  Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя  подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения  Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и  замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов  Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с  элементами шоу, в том числе национального  Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной  продукции требования к качеству и безопасности их приготовления  Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской  и шоколадной продукции  Составлят калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства  Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции  Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию | В пункте ЗНАНИЯ я особых разграничений не увидела, только в том, что в проф. Стандарте требуется в отличие от ФГОС производить анализ и оценку потребности основного производства  организации питания в материальных ресурсах и персонале, составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия. |

По результатам освоения модуля обучающийся иметь

|  |  |
| --- | --- |
| ***Практический опыт*** | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;  приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;  подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;  ведении расчетов с потребителями |
| ***Умения*** | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности |
| ***Знания*** | 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении |

* 1. **Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов -702 часа.

Из них на освоение МДК :

Аудиторной нагрузки – 284 часа

Самостоятельная работа – 22 часа

Учебная практика – 180 часов

Производственная практика-216 часов

***2.2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля***

***2.1. Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Коды профессиональных общих компетенций* | *Наименования разделов профессионального модуля* | *Объем образовательной программы, час* | *Объем образовательной программы, час* | | | | |
| *Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.* | | | | *Самостоятельная работа[[6]](#footnote-6)* |
| *Обучение по МДК, час.* | | *Практики* | |
| *всего,*  *часов* | *в т.ч.* | *Учебная* | *Производственная* |
| *лабораторные работы и практические занятия, часов* |
| *ПК 5.1.-5.5*  *ОК1-7,9,10* | ***Раздел модуля 1.***Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | *60* | *32* | *15* | *-* | *-* | *2* |
| *ПК 5.1., 5.2*  *ОК1-7,9,10* | ***Раздел модуля 2.*** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | *58* | *63* | *8* | *-* |  | *5* |
| *ПК 5.1., 5.2, 5.3*  *ОК1-7,9,10* | ***Раздел модуля 3.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | *64* | *63* | *14* | *-* |  | *5* |
| *ПК 5.1, 5.4*  *ОК1-7,9,10* | ***Раздел модуля 4.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | *90* | *63* | *28* | *-* |  | *5* |
| *ПК 5.1, 5.5*  *ОК1-7,9,10* | ***Раздел модуля 5.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | *34* | *63* | *15* | *-* |  | *5* |
| *ПК 5.1-5.5* | *Учебная и производственная практика* | *396* |  | | *180* | *216* |  |
|  | ***Всего:*** | ***702*** | ***284*** | ***80*** | ***180*** | ***216*** | ***22*** |

ПМ 06. «Организация хлебопечения в системе потребительской кооперации и частного предпринимательства»

**Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО, ввведен в рамках вариативной части ОПОП СПО ППКРС **43.01.09 Повар, кондитер**

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности *Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента* и соответствующий ему профессиональные виды деятельности:

*Организация выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий.*

*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 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

ПК 4.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3 Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

По результатам освоения модуля обучающийся иметь

|  |  |
| --- | --- |
| ***Практический опыт*** | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выбор, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;при приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;  подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  при порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;  ведение расчетов с потребителями  приготовления хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий |
| ***Умения*** | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  оценивать качество готовых изделий;  − определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечки;  загружать полуфабрикаты в печь;  − контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;  − определять готовность изделий к выпечке;  − разгружать печь;  − выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;  − оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; |
| ***Знания*** | 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, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,  последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;  − режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;  − условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;  − ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;  − приемы посадки полуфабрикатов в печь;  − − методы определения готовности изделий при выпечки;  − правила техники безопасности при выборке готовой продукции;  виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |

* 1. **количество часов, на освоение программы профессионального модуля:**

Всего часов -362 часа.

Из них на освоение МДК :

Аудиторной нагрузки – 206 часа

Самостоятельная работа – 12 часов

Учебная практика – 72часа

Производственная практика-72 часа

***2.2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля***

***2.1. Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Наименования разделов профессионального модуля* | *Всего часов(максим.учебная нагрузка и практика* | *Объем времен , отведенный на освоение междисциплинарного курса* | | | | |
|  | | | | *Самостоятельная работа[[7]](#footnote-7)* |
| *Обучение по МДК, час.* | | *Практики* | |
| *всего,*  *часов* | *в т.ч.* | *Учебная* | *Производственная* |
| *лабораторные работы и практические занятия, часов* |
| *МДК 06.01* | ***Технология и организация выпекания хлеба, хлебобулочных ,бараночных изделий и сушки, сухарных изделий*** | *362* | *206* | *27* | *72* | *72* | *12* |
|  | ***ВСЕГО*** | *362* | *206* | *27* | *72* | *72* | *12* |

1. Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса). [↑](#footnote-ref-1)
2. Промежуточная аттестация проводится в рамках практических занятий (выполнение норм) [↑](#footnote-ref-2)
3. [↑](#footnote-ref-3)
4. Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины. [↑](#footnote-ref-4)
5. Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины. [↑](#footnote-ref-5)
6. [↑](#footnote-ref-6)
7. Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины. [↑](#footnote-ref-7)