***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

* + 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ   
       ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**1.1. 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

Из них на освоение МДК 237

на практики учебную 72 и производственную 72.

**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 | **205** | **185** | 34 | 151 | - | - | 28 |
| ПК 1.1-1.4 | Учебная и производственная практика | **144** |  |  | | **72** | **72** |  |
|  | **Всего:** | **381** | **215** |  | | **72** | **72** | **30** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
    * 1. **Электронные издания:**
25. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
26. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
27. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
28. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758>.
29. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
30. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
    * 1. **Дополнительные источники:**
31. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

* + 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ   
       ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

* 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 |  |

***1.1.3. 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 ч.

Из них: на освоение МДК – 293 ч.

Из них: на самостоятельную работу по МДК -22 ч.

на практику учебную 144 ч.

на практику производственную – 252 ч.

**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 | | | | Самостоятельная работа*[[1]](#footnote-1)* |
| 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* | *16* | *-* | *-* | *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 | *38* | *32* | *12* | *-* | *-* | *28* |
| *ПК 2.1., 2.2, 2.4*  *ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 3.***  Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | *24* | *20* | *2* | *-* | *-* |  |
| *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 | *38* | *34* | *16* | *-* | *-* |  |
| *ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6*  *ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 5.***  Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | *42* | *38* | *6* | *-* | *-* |  |
| *ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7*  *ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 6.***  Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | *51* | *47* | *12* | *-* | *-* |  |
| *ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8*  *ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 7.***  Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | *64* | *58* | *12* | *-* | *-* |  |
| *ПК 2.1-2.8* | *Учебная и производственная практика* | *396* |  |  | *144* | *252* | *-* |
|  | ***Всего:*** | ***689*** | ***259*** | ***76*** | ***144*** | ***252*** | ***30*** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
    * 1. **Электронные издания:**
27. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
28. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758>.
29. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
30. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
31. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
    * 1. **Дополнительные источники:**
32. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

* + 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ   
       ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**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 ,оборудвания 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; |

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

Всего часов 441 ч.

Из них на освоение МДК 261ч.

Из них на самостоятельную работу по МДК 30 ч.

на практики учебную 72 и производственную 108 ч.

***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*[[2]](#footnote-2)* |
| 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 | 32 | 30 | 6 | | - | - | 2 |
| ПК 3.1., 3.2 | **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд изакусок разнообразного ассортимента | 229 | 209 | 44 | | - | - | 20 |
| ПК 3.1-3.6 | Учебная и производственная практика | 180 |  | | | 72 | 108 | - |
|  | **Всего:** | **441** | **239** |  | **50** | **72** | **108** | **22** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
21. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с
22. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
    * 1. **Электронные издания:**
23. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
24. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
25. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
26. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758>.
27. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
28. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
29. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
    * 1. **Дополнительные источники:**
30. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

* + 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ   
       ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

***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 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 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  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 |  |
| 3.4.1. 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 |

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

Всего часов – 373 ч.

Из них на освоение МДК – 229 ч.

Из них на самостоятельную работу по МДК-22 ч.

на практики учебную 72 и производственную – 72 ч.

***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. | | | | Самостоятельная работа[[3]](#footnote-3) |
| 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** | **30** | **8** | 6 | - | 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 | **98** | **98** | **10** | 7 |  | 10 |
| ПК 4.4.-4.5  ОК1-7, 9,10 | **Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента | **99** | **99** | **12** | 6 |  | 10 |
| ПК 41-4.6 | Учебная и производственная практика | 144 | - | | 72 | 72 |  |
|  | **Всего:** | **373** | **205** | **38** | **72** | **72** | **30** |

*\*

***3.*УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

* + 1. **Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
8. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
14. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
21. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
22. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
23. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.
24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
    * 1. **Электронные издания:**
25. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
26. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
27. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
28. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.
29. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
30. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
31. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

***3.2.3 Дополнительные источники:***

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

* + 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ   
       ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

**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 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

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| 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 | 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 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  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 |

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

Всего часов 702

Из них на освоение МДК 305

Из них на самостоятельную работу 22ч

на практики учебную 180 и производственную 216

***2.2. 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* | | | | |
| *Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.* | | | | *Самостоятельная работа[[4]](#footnote-4)* |
| *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 | *46* | *46* | *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 | *56* | *56* | *8* | *-* |  | *7* |
| *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 | *62* | *62* | *14* | *-* |  | *7* |
| *ПК 5.1, 5.4*  *ОК1-7,9,10* | ***Раздел модуля 4.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | *88* | *88* | *28* | *-* |  | *7* |
| *ПК 5.1, 5.5*  *ОК1-7,9,10* | ***Раздел модуля 5.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | *54* | *54* | *15* | *-* |  | *7*  *-* |
| *ПК 5.1-5.5* | *Учебная и производственная практика* | *396* |  | | *180* | *216* |  |
|  | ***Всего:*** | ***702*** |  | ***80*** | ***180*** | ***216*** | ***30*** |

***3.*УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

* + 1. **Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги о бщественного питания. Общие требования.- Введ.
2. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
4. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
14. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
15. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
    * 1. **Электронные издания:**
24. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
25. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
26. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
27. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.
28. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
29. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
30. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
    * 1. ***Дополнительные источники:***
         1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
         2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
         3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.

6. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство BBPG), 2010. – 1216 с.: ил.

***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

* + 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ   
       ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**

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

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

ПК6.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 6.2 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 6.3 Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 6.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 6.5 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 6.6 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 |

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

Всего часов – **362**

Из них на освоение МДК-218

Из них на самостоятельную работу-12

На практику учебную- 72 и производственную- 72

***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[[5]](#footnote-5)* |
| *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* | *236* | *27* | *72* | *72* | *30* |
|  | ***ВСЕГО*** | *362* | *236* | *27* | *72* | *72* | *30* |

***3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***

***3.1. Материально-техническое обеспечение***

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кондитерского производства; Учебного кондитерского цеха.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.**

-доска учебная;

-рабочее место для преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;

**Технические средства обучения:**

компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, DVDфильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование учебного кондитерского цеха**:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный

Механическое оборудование: тестомес, взбивальная машина, миксер, мясорубка

Тепловое оборудование: шкаф для расстойки теста, жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница , микроволновая печь;

Вспомогательное оборудование:

стеллаж

полки,

производственный стол,

моечная ванна двух или четырехсекционная

моечная ванна

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда

дежи,

кастрюли,

функциональные емкости из нержавеющей стали,

венчик,

лопатка,

сито,

скребок пластиковый, скребок металлический.

мерный инвентарь,

набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),

набор мерных ложек,

нож,

совки для сыпучих продуктов,

корзина для мусора.

скалки деревянные,

резцы (фигурные) для теста и марципана,

вырубки (выемки) для печенья, пряников

кондитерские листы,

противни перфорированные,

формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,

круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,

формы для саваренов,

трафареты для нанесения рисунка,

нож,

нож пилка (300 мм),

паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),

кондитерские мешки,

насадки для кондитерских мешков,

ножницы,

кондитерские гребенки,

силиконовые коврики,терки,

трафареты,

кисти силиконовые.

силиконовые коврики для выпекания,

прихватки,

перчатки термостойкие,

гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий,

дуршлаг

термометр инфракрасный

делитель торта

подносы,

Подложки для тортов (деревянные)

темперирующая емкость,

инструменты для упаковки

подставки для тортов вращающиеся,

газовая горелка

Расходные материалы:

бумага пергаментная

кондитерские мешки полимерные (одноразовые)

упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал,

термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)

В Учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа,

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

***3.2. Информационное обеспечение обучения***

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

**Основные источники:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

<http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php->show\_art=2758.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

<http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

<http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>

1. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
2. Сборниктехнологическихнормативовпопроизводствумучныхкондитерскихибулочныхизделий. Сборникрецептур. / МинторгРоссии–М.: Легкаяпромышленностьибытовоеобслуживание, 1999.
3. СборникрецептурмучныхкондитерскихибулочныхизделийдляпредприятийобщественногопитанияМ. «Экономика», 1986г.
4. Общественноепитание. СправочниккондитераМ., 2012
5. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
6. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
10. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

**Дополнительные источники**

1.Мучные кондитерские изделия из дрожжевого тестаС.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 80 с. - (Кондитер.Базовый уровень).

2.Мучные кондитерские изделия из бездрожжевоготестаС.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 80 с. - (Кондитер.Базовый уровень).

3. Современное сырье для кондитерского производстваЕ.И. Соколова С.В. Ермилова М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 64 с. - (Кондитер).

4. Уроки и техника кондитерского мастерстваЕ.В.Шрамко М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, - 160 с.: ил.

5. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред.проф. образования В.В.УсовМ.: Академия, 2007.- 608с. – (Основы кулинарного мастерства).

6.CHEFART. Коллекция лучшихрецептовсост. Федотова Илона Юрьевна М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2011, - 320 с.: ил.

7.Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.идоп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство BBPG), 2010. – 1216 с.: ил.

8.Кондитер: учеб. пособие М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова - Изд. 3-е, перераб. и доп. -Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 315 с. : ил., [4] л. ил. – (Начальное профессиональное образование).

**Интернет-источники:**

1. [http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;](http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html)
2. <http://www.pitportal.ru/>
3. <http://www.creative-chef.ru/>
4. [http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html)
5. [http://www.eda-server.ru/gastronom/;](http://www.eda-server.ru/gastronom/)
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. [http://www.chocoiatier.ru](http://www.chocoiatier.ru/)

***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 07. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания**

**2024**

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

**ПМ 07.** *Организация обслуживания на предприятиях общественного питания*

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Обслуживание потребителей организаций общественного питания. 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 7.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 7.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 7.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 7.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Обслуживание потребителей организаций общественного питания  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;  встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;  приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;  рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;  подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;  расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;  подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;  обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;  обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;  применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;  уметь:  подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;  осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;  осуществлять приём заказа на блюда и напитки;  обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;  консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;  осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;  соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;  предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;  соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;  соблюдать личную гигиену;  знать:  виды, типы и классы организаций общественного питания;  основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;  материально-техническую и информационную базу обслуживания;  правила личной подготовки официанта к обслуживанию;  виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;  способы расстановки мебели в торговом зале;  правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;  методы организации труда официантов;  правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;  правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;  способы подачи блюд;  правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;  правила и технику уборки использованной посуды;  порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;  кулинарную характеристику блюд;  правила сочетаемости напитков и блюд;  требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;  правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями. | МДК.07.01.  Организация и технология обслуживания в общественном питании | [ОК 1 - 7](https://base.garant.ru/70444122/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/#block_1054)  [ПК 1.1 - 1.4](https://base.garant.ru/70444122/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/#block_1061) |

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

Всего часов – **250**

Из них на освоение МДК-70

Из них на самостоятельную работу-6

На практику учебную- 36 и производственную- 144

***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[[6]](#footnote-6) |
| Обучение по МДК, час. | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | Учебная | Производственная |
| лабораторные работы и практические занятия, часов |
| МДК 07.01 | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания | 70 | 64 | 14 | 36 | 144 | 6 |
|  | **ВСЕГО** | 70 | 64 | 14 | 36 | 144 | 6 |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

**Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758>.
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

1. 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-1)
2. 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-2)
3. 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-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. 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-6)