### АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММАМ

**ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ**

 **43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

**Общеобразовательные дисциплины**

#### Базовые дисциплины

**ОУД .01 Русский язык**

 **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык»разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования и примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» для профессиональных образовательных организаций, одобренной Научно-методическим советом ФГАУ «ФИРО», 2015 года с учетом уточнений, одобренных научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол № 3 от 25 мая 2017 г

Содержание программы направлено на достижение следующих **целей**:

-совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;

-формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций(языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной,культуроведческой);

-совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевыхситуациях;

-дальнейшееразвитиеисовершенствованиеспособностииготовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

### Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

В ГБПОУ КМТТ реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Русский язык и литература » изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования и является учебным предметом обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования.

### Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### личностных:

-воспитаниеуважениякрусскому(родному)языку,которыйсохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и другихнародов;

-понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

-осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальнойкультуры;

-формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурноммире;

-способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативныхзадач;

готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственнойдеятельности;

способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевогосамосовершенствования;

#### метапредметных:

-владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением,письмом;

-владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметномуровне;

-применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видахдеятельности;

-овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурногообщения;

-готовность испособность к самостоятельной информационно познавательной деятельности, включая умение ориентироватьсявразличныхисточникахинформации,критическиоценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различныхисточников;

-умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) длярешении когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русскогоязыка;

#### предметных:

-сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевойпрактике;

-сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально- культурной и деловой сферахобщения;

-владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственнойречью;

-владениеумениеманализироватьтекстсточкизренияналичиявнём явной и скрытой, основной и второстепеннойинформации;

-владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различныхжанров;

-сформированность представлений об изобразительно- выразительных возможностях русского языка;

-сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;

-способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать своё отношение к теме, проблеме текста в развёрнутых аргументированных устных и письменныхвысказываниях;

-владение навыками анализа текста с учётом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуальногопонимания;

-сформированность представлений о системе стилей языка художественнойлитературы.

### Количество часов на освоение программы дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающихся –78часов, в том числе:

теоретическое обучение -**58** часа; практических занятий - **20** часов.

**ОУД .02 Литература**

###  Область применения программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования и примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литература» для профессиональных образовательных организаций, одобренной Научно-методическим советом ФГАУ «ФИРО», 2015 годас учетом уточнений, одобренных научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол № 3 от 25 мая 2017 г.

Содержаниепрограммыучебнойдисциплины«Литература»направлено на достижение следующих**целей**:

-воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественнойкультуры;

-развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств; культуры читательского восприятия художественного текста, пониманияавторскойпозиции,историческойиэстетическойобусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речиучащихся;

-освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературномпроцессе;

-совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сетиИнтернета.

### Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

В ГБПОУ КМТТ реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Литература» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования и является учебным предметом обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования.

### Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Литература»обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурноммире;

-сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственнойдеятельности;

-толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для ихдостижения;

-готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественнойдеятельности;

-эстетическое отношение кмиру;

-совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, к культурам другихнародов;

-использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словари, энциклопедии, интернет- ресурсы идр.;

метапредметных:

-умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулироватьвыводы;

-умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своихинтересов;

-умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельнойдеятельности;

-владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методовпознания;

предметных:

-сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения кним;

-сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

-владение навыками самоанализа и самооценки на основенаблюдений за собственнойречью;

-владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепеннойинформации;

-владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различныхжанров;

-знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно- ценностного влияния на формирование национальной и мировойкультуры;

-сформированность умений учитывать исторический, историко- культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественногопроизведения;

-способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменныхвысказываниях;

-владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуальногопонимания;

-сформированность представлений о системе стилей языка художественнойлитературы.

### Количество часов на освоение программы дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося **117** час, в том числе:

теоретическое обучение –77 час ;

практических занятий - **40** часов.

### ОУД .03 Иностранный язык (Английский)

### Область применения программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования и программы общеобразовательной дисциплины «Английский язык» для профессиональных образовательных организаций, одобренной Научно- методическим советом ФГАУ «ФИРО», 2015 годас учетом уточнений, одобренных научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол № 3 от 25 мая 2017 г

Содержание программы учебной дисциплины направлено на достижение следующих **целей**:

-формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальныхкультур;

-формирование коммуникативной компетенции, позволяющей общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целейобщения;

-формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социокультурной, социальной, стратегической ипредметной;

-воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурномуровне;

-воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальнымсубкультурам.

### Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

В ГБПОУ КМТТ реализующим образовательную программу среднего полногообразованиявпределахосвоенияОПОПСПОнабазеосновногообщего образования, учебная дисциплина «Иностранный язык» входит в состав общеобразовательного цикла.

### Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Английский язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

#### личностных:

-сформированность ценностного отношения к языку как культурному феноменуисредствуотображенияразвитияобщества,егоисторииидуховной культуры;

-сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировойкультуры;

-развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;

-осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера пообщению;

-готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английскогоязыка;

#### метапредметных:

-умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

-владениенавыкамипроектнойдеятельности,моделирующейреальные ситуации межкультурнойкоммуникации;

-умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешатьконфликты;

-умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковыесредства;

#### предметных:

-сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимойдляуспешнойсоциализацииисамореализации,какинструмента межкультурного общения в современном поликультурноммире;

-владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

-достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средствообщения;

-сформированностьуменияиспользоватьанглийскийязыккаксредство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

### Количество часов на освоение программы дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося: 117 часов,

в том числе:

аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий)практических занятий- 117 часов;

**ОУД .04 Математика**

**Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования и примерной программы общеобразовательной учебнойдисциплины

«Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» для профессиональных образовательных организаций, одобренной Научно- методическим советом ФГАУ «ФИРО», 2015 годас учетом уточнений, одобренных научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол № 3 от 25 мая 2017 г

Содержание программы «Математика» направлено на достижение следующих целей:

-обеспечениесформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становленияматематики;

-обеспечение сформированности логического, алгоритмическогои математическогомышления;

-обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различныхзадач;

-обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальномязыкенауки,позволяющем описывать и изучать реальные процессы иявления.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

### Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

В ГБПОУ КМТТ реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Математика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования и является учебным предметом обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

### Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих *результатов:*

*личностных:*

-сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методахматематики;

-понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированностьотношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математическихидей;

-развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования исамообразования;

-овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

-готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественнойдеятельности;

-готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственнойдеятельности;

-готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видахдеятельности;

-отношение кпрофессиональнойдеятельности как возможностиучастия врешении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

*метапредметных:*

-умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;выбиратьуспешныестратегиивразличныхситуациях;

-умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешатьконфликты;

-владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методовпознания;

-готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

-владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

-владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для ихдостижения;

-целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармониюмира;

*предметных:*

-сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическомязыке;

-сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математическихтеорий;

-владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

-владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решенияи

иллюстрации решения уравнений и неравенств;

-сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальныхзависимостей;

-владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах;

-сформированностьумения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическимсодержанием;

-сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

-владение навыками использования готовых компьютерных программ при решениизадач.

### Количество часов на освоение программы дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 156 час,

в том числе:

лекций – 26 часов,

практических занятий – 130 часов.

### ОУД .05 История

**Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История » разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования и примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «История» для профессиональных образовательных организаций, одобренной Научно- методическим советом ФГАУ «ФИРО», 2015 года с учетом уточнений, одобренных научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол № 3 от 25 мая 2017 г

### Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

Рабочая программа учебной дисциплины «История» входит в состав общеобразовательного цикла.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

#### личностных:

-сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу,гимну);

-становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

 - готовность к служению Отечеству, егозащите;

-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурноммире;

-сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

-сформировать готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственнойдеятельности;

-толерантноесознаниеиповедениевполикультурноммире,готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для ихдостижения;

#### метапредметных:

-умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации плановдеятельности;

* выбирать успешные стратегии в различныхситуациях;

-умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

-владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методовпознания;

-готовность и способность к самостоятельной информационно- познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

-умение использовать средства информационных икоммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задачссоблюдениемтребованийэргономики,техникибезопасности,гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

-умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

#### предметных:

сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальноммире;

* владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

-сформированностьумений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурномобщении;

-владение навыками проектной деятельности иисторической реконструкции с привлечением различныхисточников;

-сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по историческойтематике.

В соответствии с требованиями, предусмотренными ФГОС по подготовке квалифицированных рабочих и служащих, для выпускников вышеназванной профессии учебная дисциплина «История» ориентирована на формирование следующих общекультурных компетенций (ОК):

### Количествочасовнаосвоениерабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 117часов, теоретическое обучение-107час, практические занятия- 10 час.

**ОУД .06 Физика**

###  Область применения программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.08 Физика

разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования и примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» для профессиональных образовательных организаций, одобренной Научно- методическим советом ФГАУ «ФИРО», 2015 с учетом уточнений, одобренных научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол № 3 от 25 мая 2017 г

Содержание программы «Физика» направлено на достижение следующих целей:

-освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методахнаучногопознания природы;

-овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественнонаучной информации;

-развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационныхтехнологий;

-воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания;

-готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающейсреды;

-использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональнойдеятельности.

### Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

В ГБПОУ КМТТ реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Физика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования и является учебнымпредметомобязательнойпредметнойобласти«Естественныенауки» ФГОС среднего общегообразования.

### Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Физика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

*личностных:*

-чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами иустройствами;

-готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций вэтом;

-умение использовать достижения современной физической наукии

физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

-умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источникиинформации;

-умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общихзадач;

-умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуальногоразвития;

*метапредметных*:

-использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

-использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиватьсяв профессиональнойсфере;

-умение генерировать идеи и определять средства, необходимые дляих реализации;

-умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать еедостоверность;

-умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

-умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемойинформации;

*предметных****:***

-сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практическихзадач;

-владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии исимволики;

-владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением,экспериментом;

-умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делатьвыводы;

-сформированностьумения решать физическиезадачи;

-сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневнойжизни;

-сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разныхисточников.

### Количество часов на освоение программы дисциплины

обязательная аудиторная нагрузка обучающихся – **61 часов**, теоретическое обучение- 34 часа,

 практических и лабораторных занятий –  **27 часов.**

**ОУД .07 Обществознание**

**Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание»разработананаосноветребованийФГОСсреднегообщего образования и примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» для профессиональных образовательных организаций, одобренной Научно-методическим советом ФГАУ «ФИРО», 2015 годас учетом уточнений, одобренных научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол № 3 от 25 мая 2017 г

Содержание программы «Обществознание» направлено на достижение следующих целей:

-воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам РоссийскойФедерации;

-развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культурыподростка;

-углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;

-умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы ипрогнозы;

-содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества вцелом;

-формирование мотивации к общественнополезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;

-применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественнойжизни.

### Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

В ГБПОУ КМТТ реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Обществознание» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования и является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

### Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Обществознание» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### личностных:

-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного надиалоге

культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

-российскаягражданскаяидентичность,патриотизм,уважениексвоему народу, чувства ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герб, флаг,гимн);

-гражданская позиция как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

-толерантноесознаниеиповедениевполикультурноммире,готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешатьконфликты;

-готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственнойдеятельности;

-сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

-осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональныхпроблем;

-ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейнойжизни;

#### метапредметных:

-умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достиженияпоставленныхцелейиреализацииплановдеятельности;выбирать успешные стратегии в различныхситуациях;

-владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методовпознания;

-готовность и способность к самостоятельной информационно- познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально- правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

-умение использовать средства информационных икоммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задачссоблюдениемтребованийэргономики,техникибезопасности,гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

-умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовыхинститутов;

-умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;

-владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппаратобществознания;

#### предметных:

-сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер иинститутов;

* владение базовым понятийным аппаратом социальныхнаук;

-владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;

-сформированнность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальноммире;

-сформированность представлений о методах познания социальных явлений ипроцессов;

-владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемыхрешений;

-сформированнность навыков оценивания социальной информации, уменийпоискаинформациивисточникахразличноготипадляреконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явленийи процессов общественногоразвития.

### Количество часов на освоение программы дисциплины

обязательная аудиторная учебной работа обучающегося - 108,

теоретическое обучение-88 час, практические занятия- 20 час

### ОУД 08.Физическая культура

###  Область применения программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическаякультура» разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования и примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» для профессиональныхобразовательныхорганизаций, одобренной Научно-методическим советом ФГАУ «ФИРО», 2015 годас учетом уточнений, одобренных научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол № 3 от 25 мая 2017 г

Содержание программы учебной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих **целей**:

-формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынкетруда;

-развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

-формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно- оздоровительной и спортивно-оздоровительнойдеятельностью;

-овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

-овладение системой профессиональных и жизненно-значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психическогоздоровья;

-освоениесистемызнанийозанятияхфизическойкультурой,ихроли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

-приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическимиупражнениями.

### Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

В ГБПОУ КМТТ реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Физическая культура» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования и является учебным предметом обязательной предметной области физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности ФГОС среднего общего образования.

### Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

#### личностных:

-готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностномусамоопределению;

-сформированностьустойчивоймотивациикздоровомуобразужизнии обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательнойактивностисвалеологическойипрофессиональной

направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

-потребностьксамостоятельномуиспользованиюфизическойкультуры как составляющей доминантыздоровья;

-приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;

-формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной,практике;

-готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физическойкультуры;

-способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физическойкультуры;

-способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурнойдеятельности;

-формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно- оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешатьконфликты;

-принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительнойдеятельностью;

-умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно- оздоровительнойдеятельностью;

-патриотизм,уважениексвоемународу,чувствоответственностиперед Родиной;

-готовность к служению Отечеству, егозащите;

#### метапредметных:

-способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстникамисиспользованиемспециальныхсредствиметодовдвигательной активности;

-освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно- методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии,ОБЖ;

-готовность и способность к самостоятельной информационно- познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информациюпофизическойкультуре,получаемуюизразличныхисточников;

-формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональнуюподготовку;

-умение использовать средства информационных икоммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационнойбезопасности;

#### предметных:

-умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

-владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственнойдеятельностью;

-владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

-владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

-владение техническими приемами и двигательными действиями базовыхвидовспорта,активноеприменениеихвигровойисоревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне»(ГТО).

### Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Всего**-117 час**, в том числе:

теоретическое обучение- 7 часов;

практические занятия: 110ч.

### ОУД .09 Основы безопасности жизнедеятельности

**Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования и примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» для профессиональных образовательных организаций, одобренной Научно- методическим советом ФГАУ «ФИРО», 2015 годас учетом уточнений, одобренных научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол № 3 от 25 мая 2017 г

Содержание программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей:

-повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества игосударства);

-снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества игосударства;

-формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивныхвеществ, в том численаркотиков;

-обеспечение профилактики асоциального поведенияучащихся.

### Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

### Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих результатов:

#### личностных:

-развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутреннихугроз;

-готовность к служению Отечеству, егозащите;

-формированиепотребностисоблюдатьнормыздоровогообразажизни, осознанно выполнять правила безопасностижизнедеятельности;

-исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства ит.д.);

-воспитание ответственного отношения к сохранениюокружающей

-природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

-освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социальногохарактера;

#### метапредметных:

-овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности;

-анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций;

-обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций;

- выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельностичеловека;

-овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

-формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

-приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационныхтехнологий;

-развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иноемнение;

-формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайныхситуаций;

-формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различныхисточников;

-развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальныхвозможностей;

-формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

-развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различныхситуациях;

-освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

-приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

 -формирование установки на здоровый образжизни;

-развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физическиенагрузки;

#### предметных:

-сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияниечеловеческогофактора;

-получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешнихивнутренних угроз;

-сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциальногоповедения;

-сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социальногохарактера;

-освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровьечеловека;

развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайныхситуаций;

-формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационныеисточники;

-развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

-получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;

-прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактическойподготовки;

-освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания взапасе;

-владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и ихпрофилактике;

### Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Всего**-70 час** ,

 в том числе: теоретическое обучение- 30 часов;

 практические занятия: 40 час.

### ОУДБ.10Астрономия

 Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия»разработананаосноветребованийФГОСсреднегообщего образования и примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» для профессиональных образовательных организаций, одобренной Научно-методическим советом Центра

профессионального образования и систем квалификаций Федерального государственного бюджетного учреждения «Федеральный институт развития образования» (ФГБУ «ФИРО»)

и рекомендована для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования 18 апреля 2018 г.

* Содержание программы «Астрономия» направлено на достижение следующих целей: понимания принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественно-научной картины мира;
* знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;
* умений объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;
* познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных образовательных технологий;
* умения применять приобретенные знания для решения практических задач повседневной жизни;
* научного мировоззрения;
* навыков использования естественно-научных, особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

общеобразовательный цикл учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППССЗ.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

* ***личностных*:**
* сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;
* устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;
* умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;
* ***метапредметных*:**
* умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
* владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;
* умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;
* владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;
* ***предметных*:**
* сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звёзд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;
* понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
* владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;
* сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-практическом развитии;
* осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

### Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

 Объем образовательной нагрузки- 36 час

Теоретическое обучение-20 час.

Лабораторно-практические занятия-16 час.

### ОУД .11 Информатика

### Область применения программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины«Информатика»разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования и примерной программы общеобразовательнойучебнойдисциплины «Информатика» для профессиональныхобразовательныхорганизаций, одобренной Научно-методическим советом ФГАУ «ФИРО», 2015годас учетом уточнений, одобренных научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол № 3 от 25 мая 2017 г

Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих целей:

-формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;

-формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполненияпрофессиональныхзадач,профессиональногои

личностного развития;

-формирование у обучающихся умений применять,анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении другихдисциплин;

-развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использованияметодовинформатикиисредствИКТприизучении различных учебныхпредметов;

-приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной,деятельности;

-приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использованиеинформации;

-владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальныхкоммуникаций.

### Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

В ГБПОУ КМТТ реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Информатика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования и является учебным предметом обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

### Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих ***результатов:***

#### личностных:

-чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

* осознание своего места в информационномобществе;

-готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационныхтехнологий;

-умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новыедля

себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

-умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевыхкоммуникаций;

-умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательныхресурсов;

-умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и вбыту;

-готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационныхкомпетенций;

#### метапредметных:

-умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для ихреализации;

-использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методовпознания

-(наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационныхтехнологий;

-использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений ипроцессов;

-использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

-умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различныхвидах;

-умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационнойбезопасности;

-умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационныхтехнологий;

#### предметных:

-сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающеммире;

-владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знаниемосновных

алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

-использование готовых прикладных компьютерных программ по профилюподготовки;

-владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

-владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронныхтаблицах;

-сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управленияими;

-сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта(процесса);

-владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языкапрограммирования;

-сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствамиинформатизации;

-понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационнымсервисам;

-применение на практике средств защиты информации от вредоносных про-грамм, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций вИнтернете.

### Количество часов на освоение программы дисциплины

максимальная учебная нагрузка обучающегося устанавливается в объёме 100 часа,

в том числе:

лекций –20 часов;

практических занятий – 80 часов.

### ОУД .12Химия

###  Область применения программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования и примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» для профессиональных образовательных организаций, одобренной Научно – методическим советом ФГАУ «ФИРО», 2015 годас учетом уточнений, одобренных научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол № 3 от 25 мая 2017 г.

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих **целей:**

-формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждогочеловека;

-формированиеуобучающихсяцелостногопредставленияомиреи роли химии в создании современной естественнонаучной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химическиезнания;

-развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственнуюпозицию;

-приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативныхнавыков,навыковизмерений,сотрудничества,безопасного обращения с веществами в повседневнойжизни).

### Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

В ГБПОУ КМТТ реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Химия» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования и является учебным предметом обязательной предметной области «Естественныенауки» ФГОС среднего общегообразования.

### Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Химия» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

#### личностных:

чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

#### метапредметных:

использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез,анализаисинтеза,сравнения,обобщения,систематизации,выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональнойсфере;

использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

#### предметных:

сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

### Количество часов на освоение программы дисциплины

Объем образовательной программы- 130 час, в том числе:

лекции- 78 часов

практические занятия-52 часа

### ОУД .13 Биология

**Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования и примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины«Биология» одобренной Научно – методическим советом ФГАУ «ФИРО», 2015 года с учетом уточнений, одобренных научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол № 3 от 25 мая 2017 г.

Содержание программы «Биология» направлено на достижение следующих **целей:**

-получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологическойнауке;

-овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных иантропогенныхизменений;находитьианализироватьинформациюоживых объектах;

-развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источникамиинформации;

-воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственномуздоровью;

-использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственномуздоровью;

### Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

В ГБПОУ КМТТ реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Биология» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования и является учебным предметом обязательной предметной области «Естественныенауки» ФГОС среднего общегообразования.

### Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Биология» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

### личностных:

-сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картинемира;

-понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук,их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальнуюэтическую сферы деятельностичеловека;

-способность использовать знания о современной естественнонаучной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

-владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональнойсфере;

-способностьруководствоватьсявсвоейдеятельностисовременными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе вколлективе;

-готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийныхбедствий;

-обладание навыками безопасной работы во время проектно- исследовательской

-экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

-способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактикиотравлений,вирусныхидругихзаболеваний,стрессов,вредных привычек(курения,алкоголизма,наркомании);правилповедениявприродной среде;

-готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевымипродуктами;

### метапредметных:

-осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональнойдеятельности;

-повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источникамиинформации;

-способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно- коммуникационныхтехнологий;

-способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

-умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определятьживыеобъектывприроде;проводитьнаблюдениязаэкосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живыхобъектах;

-способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственнойдеятельности;

-способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественнонаучного эксперимента,использованию

информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

-способностькоценкеэтическихаспектовнекоторыхисследованийв области биотехнологии (клонирование, искусственноеоплодотворение);

### предметных:

-сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;

-владениеосновополагающимипонятиямиипредставлениямиоживой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией исимволикой;

-владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений вприроде;

-сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологическиезадачи;

### Количество часов на освоение программы дисциплины

всего – 108 часов, в том числе:

 теоретические занятия-88 час, практические занятии-20 часов

**ОУД. 14 Индивидуальный проект**

**Область применения программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

 **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной дисциплины:**  общеобразовательный цикл учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППССЗ, в раздел дополнительных учебных дисциплин.

 **Цели, планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины.**

 В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

# знать:

* алгоритм работы над проектом, структуру проекта;
* принципы формулирования методологии проекта;
* логику построения этапов проектной деятельности;
* особенности методов исследования;
* логику и способы предоставления результатов исследования;
* требования к оформлению текстового документа исследования, а также презентации и списка источников;
* принципы построения защитной речи.

# уметь:

* планировать и выполнять учебное исследование и учебный проект, используя оборудование, модели, методы и приёмы, адекватные исследуемой проблеме;
* выбирать и использовать методы, релевантные рассматриваемой проблеме;
* использовать такие естественно-научные методы и приёмы, как наблюдение, постановка проблемы, выдвижение «хорошей гипотезы», эксперимент, моделирование, использование математических моделей, теоретическое обоснование, установление границ применимости модели/теории;
* использовать некоторые методы получения знаний, характерные для социальных и исторических наук: постановка проблемы, опросы, описание, сравнительное историческое описание, объяснение, использование статистических данных, интерпретация фактов;
* ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме;
* отличать факты от суждений, мнений и оценок, критически относиться к суждениям, мнениям, оценкам, реконструировать их основания;
* видеть и комментировать связь научного знания и ценностных установок, моральных суждений при получении, распространении и применении научного знания;

-уметь самостоятельно найти недостающую информацию

* + самостоятельно задумывать, планировать и выполнять учебное исследование, учебный и социальный проект;
	+ использовать догадку, озарение, интуицию;
	+ использовать некоторые приёмы художественного познания мира: целостное отображение мира, образность, художественный вымысел, органическое единство общего особенного (типичного) и единичного, оригинальность;
	+ целенаправленно и осознанно развивать свои коммуникативные способности, осваивать новые языковые средства;
	+ осознавать свою ответственность за достоверность полученных знаний, за качество выполненного проекта.

 **Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

Всего-53 часа:

Лекции-26час.

Практические заняти-27 час.

**ОУД 15. Введение в специальность**

 **Область применения программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризм и реализуется за счет вариативной части ФГОС СПО.

 Программа учебной дисциплины может быть использована при реализации профессионального обучения, дополнительного профессионального образования, а также программ подготовки специалистов среднего звена.

 **Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:**

Учебная дисциплина «Введение в профессию» входит в общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и изучается как дополнительная учебная дисциплина, предлагаемая профессиональной образовательной организацией.

Учебная дисциплина носит вводный (ознакомительный) характер. Необходимость в ней объясняется тем, что прежде чем приступить к изучению профессиональных модулей, студент должен получить изначальное представление о содержании специальности, основных сферах и направлениях деятельности, требованиях, предъявляемых к выпускнику, профессиональных качествах и других сторонах профессии. Знание указанных вопросов позволит студентам лучше освоить учебные дисциплины, предусмотренные учебным планом для освоения специальности «Поварское и кондитерское дело».

 **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-выполнять планирование и распределение рабочего времени;

- представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места техника-технолога;

 - производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

 - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

 - виды деятельности техника-технолога;

 - профессиональные качества будущего специалиста;

- взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;

назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;

- историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания;

- перспективы развития общественного питания и его основные направления;

- историю развития русской кухни;

- современные направления, используемые в кулинарии.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 20 часов,

 из них практических занятий – 16 часов

**ОГСЭ.01 Основы философии**

**Область применения рабочей программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной** образовательной программы: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

 **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

**-** основные категории и понятия философии;

-роль философии в жизни человека и общества;

-основы философского учения о бытии;

-основы научной, философской и религиозной картин мира;

-сущность процесса познания;

-об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды

- о социальных и этнических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий

**уметь:**

-ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов

 **ОГСЭ.02 История**

**Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной** образовательной программы: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

**-**основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);

-сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX –начале XXI в.;

-основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные)политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

-назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

-о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

-содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

**уметь:**

-ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

-выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 час,

практические занятия-6 часов

**ОГСЭ.03 Английский язык**

**Область применения рабочей программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02 15 Поварское и кондитерское дело

43.00.00 Сервис и туризм

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

 **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)

-понимать тексты на базовые профессиональные темы

-участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы

-строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности

-кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)

-писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

-основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

-лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности

-особенности произношения

-правила чтения текстов профессиональной направленности

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 160 часов, в том числе:

практические занятия-160 часов

**ОГСЭ.04 Физическая культура**

**Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15. Поварское и кондитерское дело 43.00.00. Сервиз и туризм

**Место дисциплины в структуре образовательной программы**

учебная дисциплина ОГСЭ.04Физическая культураотносится к общепрофессиональному циклу дисциплин.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;

- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерных, для данной профессии.

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

-применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

-основы здорового образа жизни;

- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья по данной профессии;

- средства профилактики перенапряжения

В результате изучения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

перечень общих компетенцийэлементы, которых формируются в рамках дисциплины

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 160 часов, в том числе:

теоретическое обучение-2 час.

практические занятия-160 часов

**ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

**Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело).

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

Учебная дисциплина ОГСЭ05 "Психология общения" входит в состав дисциплин общего гуманитарного и социально - экономического цикла.

Межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями:

ОП.04 Организация обслуживания;

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

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

* применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
* использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

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

* взаимосвязь общения и деятельности;
* цели, функции, виды и уровни общения;
* роли и ролевые ожидания в общении;
* виды социальных взаимодействий;
* механизмы взаимопонимания в общении;
* техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
* этические принципы общения;

источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 52 часов, в том числе:

теоретическое обучение-18 час.

практические занятия-34 час

**ЕН.01 ХИМИЯ**

**Область применения программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 43 00 00 Сервис и туризм

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательный цикл учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППССЗ .

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

-использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;

-описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;

-проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

--использовать лабораторную посуду и оборудование;

-выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

-проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

-выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

-соблюдать правила техники безопасности при работе в химической

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-основные понятия и законы химии;

-теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;

-понятие химической кинетики и катализа;

-классификацию химических реакций и закономерности их протекания;

-обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;

- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;

гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;

-тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

-характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

-свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;

-дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;

-роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

 -основы аналитической химии;

-основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

-назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

-методы и технику выполнения химических анализов;

-приемы безопасной работы в химической лаборатории

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часов, в том числе:

теоретическое обучение-100 час.

практические занятия-36 час ;

самостоятельная работа- 8 часов

**ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

**Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565, зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

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

Дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному учебному циклу.

Межпредметные связи с дисциплинами: ОУД.10 Химия, ОУД.11 Биология, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности

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

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;

- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

- условияустойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;

- принципы и методы рационального природопользования;

- методы экологического регулирования;

- принципы размещения производств различного типа;

- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

- принципы и правила международного сотрудничества в области

природопользования и охраны окружающей среды;

- природноресурсный потенциал Российской Федерации;

- охраняемые природные территории.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

теоретическое обучение-24час.

практические занятия-12 час.

**ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**

**ОП .01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**

**Область применения программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565, зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

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

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

 В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства

и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки управления

опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить

растворы дезинфицирующих и моющих средств;

- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и

продуктов;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и терминымикробиологии;

- основные группы микроорганизмов,

- микробиологию основных пищевых продуктов;

- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источникимикробиологическогозагрязненияв процессе

производствакулинарной продукции;

- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

- правила личной гигиены работников организации питания;

- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки

хранения;

- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

- пищевые вещества и их значение для организма человека;

- суточную норму потребности человека в питательных веществах;

 - основные процессы обмена веществ в организме;

 - суточный расход энергии;

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность

различных продуктов питания;

- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных

групп населения;

- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;

- методики составления рационов питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Общие и****профессиональные****компетенции** | **Дескрипторы****сформированности****(действия)** | **Уметь** | **Знать** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ОК 01.Выбирать способырешения задачпрофессиональнойдеятельности,применительно кразличнымконтекстам. | Распознаваниесложныхпроблемныхситуаций вразличныхконтекстах.Проведение анализасложных ситуацийпри решении задачпрофессиональнойдеятельности.Определение этаповрешения задачи.Определениепотребности винформации.Осуществлениеэффективногопоиска.Выделение всехвозможныхисточников нужныхресурсов, в томчисле неочевидных.Разработкадетального планадействий.Оценка рисков накаждом шагу.Оценка плюсов иминусовполученногорезультата, своегоплана и егореализации,определениекритериев оценки ирекомендаций поулучшению плана.Планированиеинформационногопоиска из широкогонабора источников,необходимого длявыполненияпрофессиональныхзадачПроведение анализаполученнойинформации,выделяет внейглавные аспекты.Структурироватьотобраннуюинформацию всоответствии спараметрамипоиска;Интерпретацияполученнойинформациивконтекстепрофессиональнойдеятельности | Распознавать задачуи/или проблему впрофессиональноми/или социальномконтексте.Анализироватьзадачу и/илипроблему ивыделять еёсоставные части.Правильно выявлятьи эффективноискатьинформацию,необходимую длярешения задачии/или проблемы.Составить пландействия.Определятьнеобходимыересурсы.Владетьактуальнымиметодами работы впрофессиональной исмежных сферах.Реализоватьсоставленный план.Оцениватьрезультат ипоследствия своихдействий(самостоятельно илис помощьюнаставника).Определять задачипоиска информацииОпределятьнеобходимыеисточникиинформацииПланироватьпроцесс поискаСтруктурироватьполучаемуюинформациюВыделять наиболеезначимое в перечнеинформацииОцениватьпрактическуюзначимостьрезультатов поискаОформлятьрезультатыпоиска | Актуальныйпрофессиональный исоциальный контекст,в котором приходитсяработать и жить.Основные источникиинформации иресурсы для решениязадач и проблем впрофессиональноми/или социальномконтексте.Алгоритмывыполнения работ впрофессиональной исмежных областях.Методы работы впрофессиональной исмежных сферах.Структура плана длярешения задач.Порядок оценкирезультатов решениязадачпрофессиональнойдеятельности |
| ОК 02.Осуществлятьпоиск, анализ иинтерпретациюинформации,необходимой длявыполнения задачпрофессиональнойдеятельности. | Номенклатураинформационныхисточниковприменяемых впрофессиональнойдеятельностиПриемыструктурированияинформацииФормат оформлениярезультатовпоискаинформации |
| ОК 03.Планировать иреализовыватьсобственноепрофессиональное иличностноеразвитие. | Использованиеактуальнойнормативно-правовойдокументацию попрофессии(специальности)ПрименениесовременнойнаучнойпрофессиональнойтерминологииОпределениетраекториипрофессиональногоразвития исамообразования | Определятьактуальностьнормативно-правовойдокументации впрофессиональнойдеятельностиВыстраиватьтраекториипрофессиональногои личностногоразвития | Содержаниеактуальнойнормативно-правовойдокументацииСовременная научнаяи профессиональнаятерминологияВозможныетраекториипрофессиональногоразвития исамообразования |
| ОК 04.Работать в коллективе икоманде,эффективновзаимодействовать с коллегами,руководством, клиентами.  | Участие в деловомобщении для эффективногорешения деловыхзадачПланированиепрофессиональнойдеятельность  | Организовыватьработу коллектива и командыВзаимодействоватьс коллегами,руководством,клиентами.  | Психологияколлектива Психология личностиОсновы проектнойдеятельности  |
| ОК 05.Осуществлятьустную иписьменнуюкоммуникацию нагосударственномязыке с учетомособенностейсоциального икультурногоконтекста. | Грамотно устно иписьменно излагатьсвои мысли попрофессиональнойтематике нагосударственномязыкеПроявлениетолерантность врабочем коллективе | Излагать своимысли нагосударственномязыкеОформлятьдокументы | Особенностисоциального икультурногоконтекстаПравила оформлениядокументов. |
| ОК 06.Проявлятьгражданско-патриотическуюпозицию,демонстрироватьосознанноеповедение на основеобщечеловеческихценностей. | Пониматьзначимость своейпрофессии(специальности)Демонстрацияповедения на основеобщечеловеческихценностей. | Описыватьзначимость своейпрофессииПрезентоватьструктурупрофессиональнойдеятельности попрофессии(специальности) | Сущностьгражданско-патриотическойпозицииОбщечеловеческиеценностиПравила поведения входе выполненияпрофессиональнойдеятельности |
| ОК 07.Содействоватьсохранениюокружающей среды,ресурсосбережению,эффективнодействовать вчрезвычайныхситуациях. | Соблюдение правилэкологическойбезопасности приведениипрофессиональнойдеятельности;Обеспечиватьресурсосбережениена рабочем месте | Соблюдать нормыэкологическойбезопасностиОпределятьнаправленияресурсосбереженияв рамкахпрофессиональнойдеятельности попрофессии(специальности) | Правилаэкологическойбезопасности приведениипрофессиональнойдеятельностиОсновные ресурсызадействованные впрофессиональнойдеятельностиПути обеспеченияресурсосбережения. |
| ОК 09.Использоватьинформационныетехнологии впрофессиональнойдеятельности. | Применениесредствинформатизации иинформационныхтехнологий дляреализациипрофессиональнойдеятельности | Применять средстваинформационныхтехнологий длярешенияпрофессиональныхзадачИспользоватьсовременноепрограммное обеспечение | Современныесредства и устройстваинформатизацииПорядок ихприменения ипрограммноеобеспечение впрофессиональ-нойдеятельности |
| ОК 10.Пользоватьсяпрофессиональной документацией нагосударственном ииностранном языке. | Применение впрофессиональнойдеятельности инструкций нагосударственном ииностранном языке.Ведение общениянапрофессиональныетемы | Пониматьобщийcмыслчеткопроизнесенных высказыванийнаизвестныетемы(профессиональныеи бытовые); понимать тексты набазовыепрофессиональныетемы, участвоватьвдиалогахназнакомые общиеипрофессиональныетемы; строитьпростыевысказывания о себеиосвоейпрофессиональнойдеятельности;краткообосновыватьиобъяснитьсвоидействия (текущие ипланируемые);писатьпростыесвязныесообщенияна знакомыеилиинтересующиепрофессиональныетемы | Правилапостроенияпростыхисложныхпредложенийнапрофессиональныетемы; основныеобщеупотребительныеглаголы(бытоваяипрофессиональнаялексика)лексическийминимум,относящийсякописаниюпредметов,средств ипроцессовпрофессиональнойдеятельности; особенностипроизношения,правилачтениятекстовпрофессиональнойнаправленности |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализацииполуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентамиПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортиментаПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней |  | Соблюдатьправила утилизациинепищевых отходов.Соблюдатьтоварное соседствопищевых продуктовпри складировании.Соблюдатьсанитарно-гигиеническиетребованиякпроцессамприготовленияполуфабрикатов.Обеспечиватьусловия, срокихранения, товарноесоседство скомплектованных,упакованныхполуфабрикатов,готовой холодной,горячей кулинарнойпродукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления и подготовки к реализации готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий. | Требованияпроизводственнойсанитарииворганизации питания.Виды, назначениеи правилаэксплуатацииприборов дляэкспресс оценкикачества ибезопасностипищевого сырья,продуктов иматериалов.Санитарно-гигиеническиетребования к ведениюпроцессов обработки, подготовки пищевогосырья, продуктов.Правила,условия, срокихранения пищевыхпродуктов.Регламенты,стандарты, в томчисле системаанализа, оценки иуправленияопасными факторами(система ХАССП(НАССР)) |
| птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 3.2. Осуществлятьприготовление,непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.7.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодныхнапитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентамиПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и формПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителейПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий. ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента;ПК 7.8.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортиментаПК 7.9. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортиментаПК 7.10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. |  |  |  |

 **Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 64 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 38 часа;

самостоятельной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –26 часов

**ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ**

**Область применения примерной программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПОспециальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело(приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами:

 ОП 03 Техническое оснащение организаций питания;

 ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

- определять наличие запасов и расход продуктов;

- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и

хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного

обеспечения.

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

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

- общие требования к качеству сырья и продуктов;

- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов

продовольственных продуктов;

- методы контроля качества продуктов при хранении;

- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;

- виды снабжения;

- виды складских помещений и требования к ним;

- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;

- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и

движением блюд;

- современныеспособы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода

продуктов на производстве;

- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

- правила оценки состояния запасов на производстве;

- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Общие и профессиональные компетенции** | **Дескрипторы сформированности****(действия)** | **Уметь** | **Знать** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.Определение этапов решения задачи.Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска.Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.  | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать составленный план.Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задач.Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | Определять задачи поиска информации.Определять необходимые источники информации.Планировать процесс поиска.Структурировать получаемую информацию.Выделять наиболее значимое в перечне информации.Оценивать практическую значимость результатов поиска.Оформлять результаты поиска. | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.Приемы структурирования информации.Формат оформления результатов поиска информации. |
| ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности.Применение современной научной профессиональной терминологии.Определение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации.Современная научная и профессиональная терминология.Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.Планирование профессиональной деятельности | Организовывать работу коллектива и команды.Взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами | Психология коллектива.Психология личностиОсновы проектной деятельности |
| ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.Проявление толерантности в рабочем коллективе | Излагать свои мысли на государственном языке.Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста.Правила оформления документов. |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | Понимание значимости своей специальности.Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей | Описывать значимость своей специальности.Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности | Сущность гражданско-патриотической позиции.Общечеловеческие ценности.Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности.Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизацииПорядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.Ведение общения на профессиональные темы | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы.Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые).Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.Особенности произношенияправила чтения текстов профессиональной направленности |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. | Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы | - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;-оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;-оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов | регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)) и нормативно-техническая документация, используемая при организации хранения сырья и продуктов;-методы контроля качества продуктов перед их использованием.-способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения сохранности товаров, обеспечения условий и сроков хранения.-требования к качеству пищевых продуктов, сырья |

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –40 часа; практические занятия-48 часов

самостоятельной работы обучающегося -8 часов.

# ОП .03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

**Область применения программы.**

 Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПОспециальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело(приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

− определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;

− организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

− подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

− выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;

− оценивать эффективность использования оборудования;

− планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;

− контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.

− оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;

− рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования

− проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

 В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

− классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

− принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

− прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

− правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

− методики расчета производительности технологического оборудования;

− способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

− правила электробезопасности, пожарной безопасности;

− правила охраны труда в организациях питания.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 64 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 38 часов, в том числе 26 часов практических работ;

**ОП 04. Организация обслуживания**

**Область применения программы**

 Программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПОпо специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело(приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828),относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

 Межпредметные связи с учебными дисциплинами;

ОП 03 Техническое оснащение организаций питания;

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

ОП 06. Охрана труда.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

 В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
* встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
* приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
* рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
* подачи блюд и напитков разными способами;
* расчета с потребителями;
* обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
* выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
* подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
* складывать салфетки разными способами;
* соблюдать личную гигиену
* подготавливать посуду, приборы, стекло
* осуществлять прием заказа на блюда и напитки
* подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
* оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
* подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
* соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
* соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
* разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
* заменять использованную посуду и приборы;
* составлять и оформлять меню,
* обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы
* обслуживать иностранных туристов
* эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
* осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
* предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
* соблюдать правила ресторанного этикета;
* производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
* изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.

 В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* виды, типы и классы организаций общественного питания;
* рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;
* подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
* правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
* приемы складывания салфеток

 - правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию

* ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
* сервировку столов, современные направления сервировки
* обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
* использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
* приветствие и размещение гостей за столом;
* правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
* правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
* способы подачи блюд;
* очередность и технику подачи блюд и напитков;
* кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
* правила сочетаемости напитков и блюд;
* требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
* способы замены использованной посуды и приборов;
* правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
* информационное обеспечение услуг общественного питания;
* правила составления и оформления меню,

- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Общие и профессиональные компетенции** | **Дескрипторы сформированности****(действия)** | **Уметь** | **Знать** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.Определение этапов решения задачи.Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска.Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать составленный план.Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задач.Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | Определять задачи поиска информации.Определять необходимые источники информации.Планировать процесс поиска.Структурировать получаемую информацию.Выделять наиболее значимое в перечне информации.Оценивать практическую значимость результатов поиска.Оформлять результаты поиска. | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.Приемы структурирования информации.Формат оформления результатов поиска информации. |
|  |  |
| ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности.Применение современной научной профессиональной терминологии.Определение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации.Современная научная и профессиональная терминология.Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.Планирование профессиональной деятельности | Организовывать работу коллектива и команды.Взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами | Психология коллектива.Психология личностиОсновы проектной деятельности |
| ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.Проявление толерантности в рабочем коллективе | Излагать свои мысли на государственном языке.Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста.Правила оформления документов. |
| ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | Понимание значимости своей специальности.Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей | Описывать значимость своей специальности.Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности | Сущность гражданско-патриотической позиции.Общечеловеческие ценности.Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности.Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизацииПорядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.Ведение общения на профессиональные темы | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы.Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые).Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.Особенности произношенияправила чтения текстов профессиональной направленности |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и ПК подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Организация хранения, отпуска кулинарной и кондитерской продукции | - организовывать,контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;- контролировать температуру подачи горячей кулинарной продукции;- организовывать хранение сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: - выбор контейнеров, материалов для упаковки, - эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования- рассчитывать стоимость горячей кулинарной продукции;- вести учет реализованной горячей кулинарнойпродукции с прилавка/раздачи;- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;- консультировать потребителей;- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе  | - техника порционирования, варианты оформления сложной горячей кулинарной продукции для подачи;-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;-методы сервировки и способы подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;-температура подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;- правила разогревания охлажденной, замороженной горячей кулинарной продукции;-правила охлаждения, замораживания и хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;- требования к безопасности хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;;-правила маркирования упакованной горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке;техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |  |  |  |
| реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. |  |  |  |

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 52 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 52 час

**ОП.05. Основы экономики, менеджмента**

**и Маркетинга**

**Область применения рабочей программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

 Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована:

* в дополнительном профессиональном образовании по программе повышения квалификации при наличии начального профессионального образования по профессии повар, кондитер;

 Опыт работы не требуется.

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
* применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
* анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения экономической теории;

- принципы рыночной экономики;

- современное состояние и перспективы развития общественного питания;

- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

- формы оплаты труда;

- стили управления, виды коммуникации;

- принципы делового общения в коллективе;

- управленческий цикл;

-особенности менеджмента в области технологии общественного питания;

* сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
* формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 128 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 58 час,

 практические занятия-50 час

**ОП 06.Правовые основы профессиональной деятельности**

**Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке для группы профессий направления подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**дисциплина входит в профессиональный цикл,в общепрофессиональные дисциплины.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

- использовать необходимые нормативно – правовые документы;

- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско – процессуальным и трудовым законодательством;

- анализировать и оценивать результаты и последствия действия (бездействия) с правовой точки зрения.

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

- основные положения Конституции РФ;

- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

- организационно – правовые формы юридических лиц;

- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;

- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

- право социальной защиты граждан;

- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

- виды административных правонарушений и административной ответственности;

- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 128 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 час,

 практические занятия-60 час,

 самостоятельная работа-8 часов

**ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

**Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 43.00.00 Сервис и туризм

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всемпрофессиональным модулям, входящим в специальность.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

-Пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;

-Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

-Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

-Обеспечивать информационную безопасность;

-Применять антивирусные средства защиты информации;

-Осуществлять поиск необходимой информации

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

-Основные понятия автоматизированной обработки информации;

-Общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;

-Базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;

-Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

-Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 94часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 20 час,

 практические занятия-74час

 **ОП 08. Охрана труда**

**Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565, зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

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

 Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу,связана сосвоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу специальности, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организациярабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

 В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

 В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

- обязанности работников в области охраны труда;

- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или

бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

 - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и

производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

 - порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;

- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

 В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Общие и****профессиональные****компетенции** | **Дескрипторы****сформированности****(действия)** | **Уметь** | **Знать** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ОК 01.Выбирать способырешения задач | Распознаваниесложныхпроблемны | Распознавать задачуи/или проблему впрофессиональном | Актуальныйпрофессиональный исоциальный контекст, |
|  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| профессиональнойдеятельности,применительно кразличнымконтекстам. | ситуаций вразличныхконтекстах.Проведение анализасложных ситуацийпри решении задачпрофессиональнойдеятельности.Определение этаповрешения задачи.Определениепотребности винформации.Осуществлениеэффективногопоиска.Выделение всехвозможныхисточников нужныхресурсов, в томчисле неочевидных.Разработкадетального планадействий.Оценка рисков накаждом шагу.Оценка плюсов иминусовполученногорезультата, своегоплана и егореализации,определениекритериев оценки ирекомендаций поулучшению плана. | и/или социальномконтексте.Правильно выявлятьи эффективноискатьинформацию,необходимую длярешения задачии/или проблемы.Составить пландействия.Определятьнеобходимыересурсы.Владетьактуальнымиметодами работы впрофессиональной исмежных сферах.Реализоватьсоставленный план.Оцениватьрезультат ипоследствия своихдействий(самостоятельно илис помощьюнаставника). | профессиональноми/или социальномконтексте.Алгоритмывыполнения работ впрофессиональной исмежных областях.Методы работы впрофессиональной исмежных сферах.Структура плана длярешения задач.Порядок оценкирезультатов решениязадачпрофессиональнойдеятельности |
| ОК 02.Осуществлятьпоиск, анализ иинтерпретациюинформации,необходимой длявыполнения задачпрофессиональнойдеятельности. | Планированиеинформационногопоиска из широкогонабора источников,необходимого длявыполненияпрофессиональныхзадачПроведение анализаполученнойинформации,выделяет в нейглавные аспекты.Структурироватьотобранную | Определять задачипоиска информацииОпределятьнеобходимыеисточникиинформацииПланироватьпроцесс поискаСтруктурироватьполучаемуюинформациюВыделять наиболеезначимое в перечнеинформацииОценивать | Номенклатураинформационныхисточниковприменяемых впрофессиональнойдеятельностиПриемыструктурированияинформацииФормат оформлениярезультатов поискаинформации |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | информацию всоответствии спараметрамипоиска;Интерпретацияполученнойинформации вконтекстепрофессиональнойдеятельности | практическуюзначимостьрезультатов поискаОформлятьрезультаты поиска |  |
| ОК 03.Планировать иреализовыватьсобственноепрофессиональное иличностноеразвитие. | Использованиеактуальнойнормативно-правовойдокументацию попрофессии(специальности)ПрименениесовременнойнаучнойпрофессиональнойтерминологииОпределениетраекториипрофессиональногоразвития исамообразования | Определятьактуальностьнормативно-правовойдокументации впрофессиональнойдеятельностиВыстраиватьтраекториипрофессиональногои личностногоразвития | Содержаниеактуальнойнормативно-правовойдокументацииСовременная научнаяи профессиональнаятерминологияВозможныетраекториипрофессиональногоразвития исамообразования |
| ОК 04.Работать вколлективе икоманде,эффективновзаимодействовать сколлегами,руководством,клиентами. | Участие в деловомобщении дляэффективногорешения деловыхзадачПланированиепрофессиональнойдеятельность | Организовыватьработу коллектива икомандыВзаимодействоватьс коллегами,руководством,клиентами. | ПсихологияколлективаПсихология личностиОсновы проектнойдеятельности |
| ОК 05.Осуществлятьустную иписьменнуюкоммуникацию нагосударственномязыке с учетомособенностейсоциального икультурногоконтекста. | Грамотно устно иписьменно излагатьсвои мысли попрофессиональнойтематике нагосударственномязыкеПроявлениетолерантность врабочем коллективе | Излагать своимысли нагосударственномязыкеОформлятьдокументы | Особенностисоциального икультурногоконтекстаПравила оформлениядокументов. |
| ОК 06.Проявлятьгражданско-патриотическую | Пониматьзначимость своейпрофессии(специальности) | Описыватьзначимость своейпрофессииПрезентовать | Сущностьгражданско-патриотическойпозиции |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| позицию,демонстрироватьосознанноеповедение на основеобщечеловеческихценностей. | Демонстрацияповедения на основеобщечеловеческихценностей. | структурупрофессиональнойдеятельности попрофессии(специальности) | ОбщечеловеческиеценностиПравила поведения входе выполненияпрофессиональнойдеятельности |
| ОК 07.Содействоватьсохранениюокружающей среды,ресурсосбережению,эффективнодействовать вчрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правилэкологическойбезопасности приведениипрофессиональнойдеятельности;Обеспечиватьресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормыэкологическойбезопасностиОпределятьнаправленияресурсосбереженияв рамкахпрофессиональной деятельности попрофессии(специальности) | Правилаэкологическойбезопасности приведениипрофессиональнойдеятельностиОсновные ресурсызадействованные в профессиональнойдеятельностиПути обеспеченияресурсосбережения. |
| ОК 09.Использоватьинформационныетехнологии впрофессиональнойдеятельности. | Применениесредствинформатизации иинформационныхтехнологий дляреализациипрофессиональнойдеятельности | Применять средстваинформационныхтехнологий длярешенияпрофессиональныхзадачИспользоватьсовременноепрограммноеобеспечение | Современныесредства и устройстваинформатизацииПорядок ихприменения ипрограммноеобеспечение впрофессиональ-нойдеятельности |
| ОК 10.Пользоватьсяпрофессиональнойдокументацией нагосударственном ииностранном языке. | Применение впрофессиональнойдеятельностиинструкций нагосударственном ииностранном языке.Ведение общения напрофессиональныетемы | Понимать общийсмысл четкопроизнесенныхвысказываний наизвестные темы(профессиональныеи бытовые),понимать тексты набазовыепрофессиональныетемы участвовать вдиалогах назнакомые общие ипрофессиональныетемы строитьпростыевысказывания о себеи о своейпрофессиональнойдеятельностикраткообосновывать иобъяснить своидействия (текущие и | Правила построения простых исложных предложенийна профессиональныетемы основныеобщеупотребительныеглаголы (бытоваяи профессиональнаялексика) лексическийминимум, относящийсяк описанию предметов,средств и процессовпрофессиональнойдеятельностиособенностипроизношенияправила чтениятекстовпрофессиональнойнаправленности |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | планируемые)писать простые связные сообщенияна знакомые илиинтересующиепрофессиональные темы |  |
| ОК 11.Планироватьпредприниматель-скую деятельность впрофессиональнойсфере. | Определениеинвестиционнуюпривлекательностькоммерческих идейв рамкахпрофессиональнойдеятельностиСоставлять бизнесплан Презентоватьбизнес-идеюОпределениеисточниковфинансированияПрименениеграмотныхкредитныхпродуктов дляоткрытия дела | Выявлятьдостоинства инедостаткикоммерческой идеиПрезентовать идеиоткрытиясобственного дела впрофессиональной деятельностиОформлять бизнес-планРассчитыватьразмеры выплат попроцентнымставкам кредитования | ОсновыпредпринимательскойдеятельностиОсновы финансовойграмотностиПравила разработкибизнес-плановПорядок ВыстраиванияпрезентацииКредитные банковские продукты |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализацииполуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного | Подбор, подготовкак работе, проверкатехнологическогооборудования,производственногоинвентаря,инструментов |  Соблюдатьправила техникибезопасности,пожарнойбезопасности,охраны труда. Выбирать,безопасно, всоответствии синструкциями ирегламентамиэксплуатироватьтехнологическоеоборудование,инструменты,инвентарь впроцессе обработкисырья |  Требованияохраны труда,пожарнойбезопасности ипроизводственнойсанитарии ворганизации питанияВиды, назначение,правила безопаснойэксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоинвентаря,инструментов,весоизмерительныхприборов, посуды иправила ухода заними. Возможныепоследствиянарушения санитариии гигиены, правил т/б. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ассортимента ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |  |  |  |
| ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| подготовку креализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видови форм обслуживания.ПК 3.3. Осуществлять приготовление, |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.7.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| обслуживания. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентамиПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и формПК 5.4. Осуществлять |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителейПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| инструкциями и регламентами. ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий. ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;ПК 7.7. Осуществлять  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента;ПК 7.8.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортиментаПК 7.9. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортиментаПК 7.10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |  |  |  |

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 28 час,

 практические занятия-20 час

**ОП.09 Безопасность жизнедеятельности**

**Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15.Поварское и кондитерское дело 43.00.00 Сервиз и туризм

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

учебная дисциплина ОП.09 Безопасность жизнедеятельности относится к общепрофессиональному циклу дисциплин.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций;

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

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

- применять первичные средства пожаротушения;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

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

 - оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

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

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- основы военной службы и обороны государства;

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

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

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 68часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 20 час,

 практические занятия-48 час

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

**Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»и соответствующие ему профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Профессиональныекомпетенции** |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. |
| ПК 1.4 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенции

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Общие компетенции** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |

**Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля**

|  |  |
| --- | --- |
| **Формируемые компетенции** | **Название раздела** |
| **Действия (дескрипторы)** | **Умения** | **Знания** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2.Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,дичи. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПК1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы | - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;-оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов | требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));-методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными.-важность постоянного контроля качества приготовления  |
| Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара | -распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснятьответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; |
| Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями | - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;последовательность выполнения технологических операций,современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;способы и правила порционирования(комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; виды кухонных ножей,правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| **Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализацииполуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовКонтроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичиподготовке; | Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья-оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф,- распознавать недоброкачественные продукты;-определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;-контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки формования, подготовки к фаршированию экзотические и редкиевиды овощей в за­висимости от способа их дальнейшего приготовления;рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;-контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различнымиспособами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;-контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;-контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства | требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними |
| методы обработки экзотических и редких видов сырья;способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; -способы удаления излишней горечи из экзотических и редких ви­дов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;-санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья |
| Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов | -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);-контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов | способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;правила утилизации отходов |
| Организация и ведение процессов упаковки,хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи | -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);-контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья;- контролировать, осуществлять соблюдение товарногососедства пищевых продуктов при складировании;  | способы упаковки, складирования,правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья |
|  |  | -контролировать безопасноеиспользование оборудование для упаковки |  |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  | Организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу | - контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; - контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;-владеть техниками, контролироватьприменение техник: - работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; - шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; - подготовка рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом;-приготовления кнельной массы, формования кнелей, фаршированиякнельной массой;- контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа;-контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом; современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом;требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;-виды, назначение,правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;-способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов. |
| Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов | -проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;-контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос;-контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных,упакованных полуфабрикатов;- контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);-применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения | -ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием;-техника порционирования(комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов;-правила заполнения этикеток;правила складирования упакованных полуфабрикатов;-правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;требованияк условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов |
|  | Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | рассчитывать стоимость полуфабрикатов;вести учет реализованных полуфабрикатов;-поддерживать визуальный контакт с потребителем;владеть профессиональной терминологией;-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;-разрешать проблемы в рамках своей компетенции | - правила общения с потребителями;-базовый словарный запас на иностранном языке;-техника общения, ориентированная на потребителя; |
| ПК1.4.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов | - проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;-проводить анализ возможностей организации питания вобласти: - применения сложных, инновационных методов приготовления; - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;- квалификации поваров | наиболее актуальные в регионетрадиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента;- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения(непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов,консервирование и прочее); - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами,пряностей и приправ;-принципы организации проработки рецептур;-правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; |
| Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | -подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;-выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;- комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции;-проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;-изменять рецептуры п/ф с учетомособенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья |
| Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки | -рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры |
| ОК 01Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации.Осуществление эффективного поиска.Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.Оценка рисков на каждом шагу.Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.Составлять план действия.Определять необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать составленный план.Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональноми/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задачПорядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 04. Работать в коллективе и | Участие в деловом общении для | Организовывать работу коллектива и команды | Психология коллектива |
| команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | эффективного решения деловых задачПланирование профессиональной деятельность | Взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами.  | Психология личностиОсновы проектной деятельности |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правилаэкологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля :**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 240 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 96 час,

теоретические занятия-48 час

практические занятия-48 час,

учебная практика-72часа

производственная практика-60 часов

демонстрационный экзамен-12 час

**ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ**

**ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

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

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенции

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Общие компетенции** |
| 1 | 2 |
| 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. |
| 1 | 2 |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

**Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля**

|  |  |
| --- | --- |
| **Формируемые компетенции** | **Название раздела** |
| **Действие** | **Умения** | **Знания** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** |
| Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));виды, назначение, правила Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды иправила ухода за ними;организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;методы контроля качества сырья.продуктов, качества выполнения работ подчиненными;важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производс­тва;способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов,способы хранения пищевых продуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, ассортимента;условия, сроки, способы хранения готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;правила оформления заявок на склад | Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы | Оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов |  |
| Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара | распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара |
| Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями | контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем местеконтролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| ОК.01Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.Определение этапов решения задачи.Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска.Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.Составлять план действия.Определять необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать составленный план.Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задачПорядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК.04Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективногорешения деловых задач. Планирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| ОК.07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| **Раздел 2. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовки к реализации супов сложного ассортимента** |
| ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 2.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопас­ности пищевых продуктов | Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,особенностями заказа, сезонностью;-использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции | Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктовпищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных блюд, кулинарных изделий, закусок; варианты подбора пряностей и приправ;ассортимент вкусовых добавок, соусовпромышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства |
| Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента | контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовленияв соответствии с заказом, способом обслуживания;изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;организовывать приготовление, готовить супы, сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; оценивать качество органолептическим способом;предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов. |
| ОК. 01Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельностиОпределение этапов решения задачи.Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска.Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действийОценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.  | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;Реализовать составленный план;Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задачПорядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК .02Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой длявыполнения задач профессиональной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников,необходимого для выполнения профессиональных задач.Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности  | Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| ОК. 03Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)Применение современной научной профессиональной терминологииОпределение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задачПланирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| ОК.07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| **Раздел 3. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента** |
| ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента  | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопас­ности пищевых продуктовКонтроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента | Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукцииконтролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием  | Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;-характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктовпищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок~~;~~ варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных блюд, кулинарных изделий, закусок;варианты подбора пряностей и приправ;ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;правила охлаждения и замораживания,  |
|  |  | сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; оценивать качество органолептическим способом;предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;охлаждать и замораживать, размораживатьотдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию; | размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;способы оптимизации процессов приготовления с помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевыхпродуктов, полуфабрикатов промышленного производства |
| ОК 01Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельностиОпределение этапов решения задачи.Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска.Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действийОценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.  | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;Реализовать составленный план;Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задачПорядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК .02Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональныхЗадач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| ОК. 03Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)Применение современной научной профессиональной терминологииОпределение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задачПланирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| ОК.07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| **Раздел 4. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента** |
| ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопас­ности пищевых продуктов | Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции | Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктовпищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных блюд, кулинарных изделий, закусок; варианты подбора пряностей и приправ;ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;правила охлаждения и замораживания, |
| Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента | контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья,  |
|  |  | продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;охлаждать и замораживать, размораживать  | размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства |
|  |  | отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию; |  |
| ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельностиОпределение этапов решения задачи.Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска.Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действийОценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.  | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;Реализовать составленный план;Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задачПорядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК .02Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональныхЗадач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поиска. Структурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК. 03Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)Применение современной научной профессиональной терминологииОпределение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК.04Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задачПланирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| ОК.07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| **Раздел 5. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.** |
| ПК 2.5.Осуществлятьприготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  | Контроль заподготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопас­ности пищевых продуктов | Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции | Ассортимент,рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктовпищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных блюд, кулинарных изделий, закусок;варианты подбора пряностей и приправ;ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;правила охлаждения и замораживания,  |
| Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента | контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой  |
|  |  | сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; оценивать качество органолептическим способом;предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;охлаждать и замораживать, размораживать отдельныеполуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию; | размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства |
| ОК. 01Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельностиОпределение этапов решения задачи.Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска.Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действийОценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.  | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;Реализовать составленный план;Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задачПорядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК .02Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведениеанализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемыструктурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| ОК. 03Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)Применение современной научной профессиональной терминологииОпределение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задачПланирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| ОК.07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| **Раздел 6. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента** |
| ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопас­ности пищевых продуктовКонтроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента | Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукцииконтролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа,  | Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктовпищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных блюд, кулинарных изделий, закусок;варианты подбора пряностей и приправ;ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания,  |
|  |  | использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; оценивать качество органолептическим способом;предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;охлаждать и замораживать,размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию; | размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства |
| ОК. 01Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельностиОпределение этапов решения задачи.Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска.Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действийОценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.  | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;Реализовать составленный план;Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задачПорядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК .02Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого длявыполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| ОК. 03Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)Применение современной научной профессиональной терминологииОпределение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задачПланирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| ОК.07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| **Раздел 7. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента** |
| ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопас­ности пищевых продуктов | Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции | Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктовпищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных блюд, кулинарных изделий, закусок;варианты подбора пряностей и приправ;ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; |
| Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента | -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, |
|  |  | использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; оценивать качество органолептическим способом;предупреждать в процессеприготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;охлаждать и замораживать,размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию; | правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства |
| ОК. 01Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельностиОпределение этапов решения задачи.Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска.Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу.Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.  | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;Реализовать составленный план;Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задачПорядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК .02Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| ОК. 03Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)Применение современной научной профессиональной терминологииОпределение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК.04Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задачПланирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| ОК.07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| **Раздел 8. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, сложного ассортимента кухонь народов мира.** |
| ПК 08. | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопас­ности пищевых продуктовКонтроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента | контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукцииконтролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; оценивать качество органолептическим способом;предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию; | ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;-характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктовпищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных блюд, кулинарных изделий, закусок;варианты подбора пряностей и приправ;ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства |
| ОК 01Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельностиОпределение этапов решения задачи.Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска.Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действийОценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.  | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;Реализовать составленный план;Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задачПорядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК.04Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задачПланирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| ОК.07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля :**

максимальной учебной нагрузки обучающегося –432 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 216 час, в том числе:

теоретические занятия-96 час

практические занятия-98 час,

самостоятельная работа-2 часа,

курсовая работа-20 час

учебная практика-72часа

производственная практика-132 часов

демонстрационный экзамен-12 час

**ПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело(приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Профессиональныекомпетенции** |
| ПК 3.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.7. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенции

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Общие компетенции** |
| 1 | 2 |
| 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 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно |
| 1 | 2 |
|  | действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

**Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля**

|  |  |
| --- | --- |
| **Формируемые компетенции** | **Название раздела** |
| **Действие** | **Умения** | **Знания** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** |
| ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК3.2Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видови форм обслуживания. ПК3.3Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.4Осуществлять приготовление, творческое оформление и | Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы | Оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов | требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ по приготовлению холодных блюд,кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производс­тва;способы и |
| Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара | Распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видови форм обслуживания.ПК3.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК3.7Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями | оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций,регламентов, стандартов чистоты; контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; контролироватьсвоевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и после­дующей проверки понимания персоналом своей ответственности;последовательностьвыполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов,способы хранения пищевых продуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; условия, сроки, способы хранения готовой холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов,полуфабрикатов, используемых для приготовления;правила оформления заявок на склад |
| ОК. 01 Выбирать способы решения задач | Распознавание сложных проблемные | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной | социальном контексте;анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для | котором приходится работать и жить;основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. |
| деятельностиОпределение этапов решения задачи.Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска.Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивание плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагаеткритерии оценки и рекомендации по улучшению плана | решения задачи и/или проблемы; составить план действия, определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;реализовать составленный план;оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задачПорядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной | Определять задачи поиска информации;определять необходимые источники информации;планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информацииоценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | информации в контексте профессиональной деятельности |  |  |
| ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективновзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловыхзадачПланирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействоватьс коллегами,руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе | Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы | Особенности социального и культурного контекстаПравила оформления документов. |
| ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамкахпрофессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения |
| **Раздел модуля 2*.* Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** |
| ПК 3.2Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК3.3Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопас­ности пищевых продуктов | Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; контролировать, осуществлять | Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы, правила взаимозаменяемости |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе,холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК3.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК3.7Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |  | взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции | сырья и продуктовпищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных блюд, кулинарных изделий, закусок;варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных холодных соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, |
| Контроль и ведение процессов приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента | контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;организовывать приготовление, готовить холодные соусы, салаты, блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;минимизировать потери |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;обеспечивать безопасность готовой холодной кулинарной продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски; оценивать качество органолептическим способом;предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | полуфабрикатов промышленного производства |
| ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельностиОпределение этапов решения задачи.Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска.Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана.  | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия, определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;реализовать составленный план;оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;алгоритмы выполнения работ впрофессиональной и смежных областях;методы работы в профессиональной и смежных сферах;структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. |  |  |
| ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска.Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности  | Определять задачи поиска информации;определять необходимые источники информации;планировать процесс поиска;структурировать получаемую информацию;выделять наиболее значимое в перечне информации;оценивать практическую значимость результатов поиска;оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации;формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)Применение современной научной профессиональной терминологииОпределение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации;современная научная и профессиональная терминология;возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК.04 Работать в коллективе и | Участие в деловом общении  | Организовывать работу коллектива и команды; | Психология коллектива;психология личности; |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | для эффективного решения деловых задачПланирование профессиональной деятельность | взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами.  | основы проектной деятельности |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе | Излагать свои мысли на государственном языке;оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста;правила оформления документов. |
| ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности;определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности;пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля :**

максимальной учебной нагрузки обучающегося –258 час , в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 114 час, в том числе:

теоретические занятия-54 час

практические занятия-58 час,

самостоятельная работа-2 часа,

учебная практика-36час

производственная практика-96 часов

демонстрационный экзамен-12 час

**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Профессиональныекомпетенции** |
| ПК 4.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенции

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Общиекомпетенции** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |

**Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля**

|  |  |
| --- | --- |
| **Формируемые компетенции**  | **Название раздела** |
| **Действие** | **Умения** | **Знания** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** |
| ПК4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.3Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих | Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы | Оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов | Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;-методы контроля качества сырья продуктов, качества выполнения работ подчиненными;-важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки, понимания персоналом своей ответственности;последовательность  |
| Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара | распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара |
| Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями |  контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.6Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |  | соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих десертов, напитков | выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов,способы хранения пищевых продуктов; способы и правила порционирования, упаковки на вынос готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; условия, сроки, способы хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов,полуфабрикатов, используемых для приготовления; правила оформления заявок на склад. |
| **Раздел 2*.* Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента** |
| ПК4.1Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопас­ности пищевых продуктов | Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; | Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.6Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |  | сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных и горячих десертов, сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции. | дополнительных ингредиентов к ним;характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правилавзаимозаменяемости сырья и продуктов;пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных и горячих десертов сложного ассортимента;варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;варианты подбора пряностей и приправ;ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента;способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов,  |
| Контроль и ведение процессов приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента | Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;организовывать приготовление, готовить холодные и горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | продукции;минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски; оценивать качество органолептическим способом;предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных и горячих десертов сложного ассортимента. | полуфабрикатов промышленного производства. |
| **Раздел модуля 3*.* Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента** |
| ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопас­ности пищевых продуктов | Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных и горячих напитков | Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПК 4.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.6Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |  | сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции. | холодных и горячих напитков сложного ассортимента;варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;варианты подбора пряностей и приправ;ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства. |
| Контроль и ведение процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;организовывать приготовление, готовить холодные и горячие напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;обеспечивать безопасность готовой продукции;определять степень готовности, доводить до вкуса  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | напитки; оценивать качество органолептическим способом;предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для напитков сложного ассортимента. |  |
| ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации.Осуществление эффективного поиска.Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в т. ч. неочевидных. Разработка детального плана действий.Оценка рисков на каждом шагу.Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации,  | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.Составлять план действия.Определять необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать составленный план.Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задачПорядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана |  |  |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задачПланирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля :**

максимальной учебной нагрузки обучающегося –222 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 114 час, в том числе:

теоретические занятия-54 час

практические занятия-58 час,

самостоятельная работа-2 часа,

учебная практика-36часа

производственная практика-60часов

демонстрационный экзамен-12 час

**ПМ 05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**Область применения программы**

 Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Профессиональныекомпетенции** |
| ПК 5.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| ПК 5.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм. |
| ПК 5.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 5.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 5.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. |

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Общиекомпетенции** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |

**Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля**

|  |  |
| --- | --- |
| **Формируемые компетенции** | **Название раздела** |
| **Действия (дескрипторы)** | **Умения** | **Знания** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1*.*Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** |
| ПК 5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и формПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы. | Оценивать наличие, количество и качество ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом); организовывать их хранение до момента использования.Контролировать ротацию продуктов. | требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности;санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));требования к личной гигиене персонала;методы контроля качества сырья, материалов, выполняемых работ; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасностьвиды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, |
| Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера. | распределить задания между подчиненными в соответствии с квалификацией;объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ;разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов;демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПК 5.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. | Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы | контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест;контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ. | инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ;виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой;способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос; правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. |
| **Раздел 2.Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** |
| ПК 5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление,  | Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов | Соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой; заменять продукты в  | Основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества кондитерского сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;технологический цикл приготовления хлебобулочных, |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм. ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 5.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |  | Выбирать в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью, кондицией; использовать региональные, сезонные продукты; выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов. | Правила выбора мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций. |
| Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов | контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов | способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;правила утилизации отходов |
| Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа;оптимизировать процессы приготовления; контролировать рациональное использование- продуктов, полуфабрикатов;соблюдать, контролировать  | ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, для диетического питания;технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций, методы, техника выполнения работ; способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий;изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий;определять степень готовности изделий при выпечке;доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции;владеть техниками, контролировать применение техник, приемов:замеса теста, формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий вручную и с помощью средств механизации;соблюдать санитарно-гигиенические требования, т/б в процессе приготовления, оформления изделий;выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. | изделий, в т.ч. за счет использования средств механизации;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды;ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки пищевых добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей;методы контроля качества, норм выхода готовой продукции;методы контроля качества выполнения работ;виды возможных дефектов и способы их устранения;процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении;условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;правила порционирования п/ф, готовых изделий;правила комплектования, упаковки на вынос;способы презентации готовой продукции;правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные,  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании);контролировать, организовывать хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования. |  |
| Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. | рассчитывать стоимость,вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба,поддерживать визуальный контакт с потребителем;владеть профессиональной терминологией;консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;разрешать проблемы в рамках своей компетенции. | ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день;правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке;техника общения, ориентированная на потребителя. |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,  | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных  | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| применительно к различным контекстам | контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций | Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные | Основные источники информации и ресурсы для решения задач и |
|  | при решении задач профессиональной деятельности.Определение этапов решения задачи.Определение потребности в информации. | части.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для | проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения |
| Осуществление эффективного поиска.Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу.Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. | Решения задачи и/или проблемы.Составить план действия, определить необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать составленный план.Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Работа в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задач.Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.Планирование профессиональной деятельности. | Организовывать работу коллектива и команды.Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллектива.Психология личности.Основы проектной деятельности. |
| ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте. | Соблюдать нормы экологической безопасности.Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности.Пути обеспечения ресурсосбережения. |

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля :**

максимальной учебной нагрузки обучающегося –528 час , в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 358 час, в том числе:

теоретические занятия-176 час

практические занятия-180 час,

самостоятельная работа-2 часа,

учебная практика-72часа

производственная практика-96 часов

демонстрационный экзамен-12 час

**ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

**Область применение программы**

 Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

 В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Профессиональныекомпетенции** |
| ПК 6.1. | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 6.2. | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. |
| ПК 6.3. | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. |
| ПК 6.4. | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. |
| ПК 6.5. | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. |

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенции

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Общиекомпетенции** |
| 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 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 информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10.  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

**Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля**

|  |  |
| --- | --- |
| **Формируемые компетенции** | **Название раздела** |
| **Действия (дескрипторы)** | **Умения** | **Знания** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1. Управление текущей деятельности подчиненного персонала** |
| ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 6.2.Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.ПК 6.3.Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. | Текущее планирование деятельности подчиненного персонала.Расчет основных производственных показателей.Координация с другими подразделениями, службами.Проверка уровня обеспеченности ресурсами.Заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/ кондитерский цех ресторана.Контроль хранения запасов.Обеспечение сохранности запасов.Проведение инвентаризации запасов.Поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню.Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню.Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню. Презентация нового меню. Совершенствование ассортимента и меню. | Оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию;организовывать  | Нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;основные перспективы развития отрасли;современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;классификацию организаций питания; структуру организации питания;принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;виды, формы и методы мотивации персонала;методы контроля возможных хищений запасов;основные производственные показатели |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | документооборот. | подразделения организации питания;правила первичного документооборота, учета и отчетности;формы документов, порядок их заполнения;программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;правила составления калькуляции стоимости;правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;процедуры и правила инвентаризации запасов. |
| **Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала** |
| ПК 6.4.Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.ПК 6.5.Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. | Планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля).Контроль качества выполнения работ.Организация текущей деятельности.Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей.Инструктирование, обучение на рабочем месте.Анализ, оценка результатов обучения. | Контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;организовывать рабочие места различных зон кухни;организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах. | Нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;классификацию организаций питания;структуру организации питания;принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  |  | пекарей и других категорий работников кухни; методы контроля и оценки качества работ исполнителей;способы и формы инструктирования персонала;методы контроля возможных хищений запасов. |
| ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.Определение этапов решения задачи.Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска.Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.Разработка детального плана действий.Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;составить план действия;определить необходимые ресурсы;владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;реализовать составленный план;оценивать результат и последствия своих действий(самостоятельно или с помощью наставника). | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;методы работы в профессиональной и смежных сферах;структура плана для решения задач;порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. | определять задачи поиска информации;определять необходимые источники информации;планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;выделять наиболее  | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации;формат оформления результатов поиска  |
| Структурировать отобранную информацию в соответствии с  | значимое в перечне информации;оценивать практическую значимость результатов  | информации. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | параметрами поиска.Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности. | поиска;оформлять результаты поиска. |  |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.Планирование профессиональной деятельности. | организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | психология коллектива; психология личности;основы проектной деятельности. |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке.Проявление толерантности в рабочем коллективе. | излагать свои мысли на государственном языке;оформлять документы. | особенности социального и культурного контекста;правила оформления документов. |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. | Понимать значимость своей профессии (специальности).Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. | описывать значимость своей профессии;презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности). | сущность гражданско-патриотической позиции;общечеловеческие ценности; правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте. | соблюдать нормы экологической безопасности;определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности;пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. | применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;использовать современное программное обеспечение. | современные средства и устройства информатизации;порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и  | Применение в профессиональной деятельности инструкций на  | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы. | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| иностранном языке. | государственном и иностранном языке.Ведение общения на профессиональные темы. | (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы;участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | темы;основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика),лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;особенности произношения,правила чтения текстов профессиональной направленности. |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.Составлять бизнес план.Презентовать бизнес-идею.Определение источников финансирования.Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела. | выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования. | основы предпринимательской деятельности;основы финансовой грамотности;правила разработки бизнес-планов;порядок выстраивания презентации;кредитные банковские продукты.  |

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля :**

максимальной учебной нагрузки обучающегося –240 час , в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 96 час, в том числе:

теоретические занятия-38 час

практические занятия-38 час,

курсовая работа-20 часа,

учебная практика-36 час

производственная практика-96 часов

демонстрационный экзамен-12 час

**ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 33.011 ПОВАР**

**Область применения рабочей программы**

 Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:**

 В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид

профессиональной деятельности "Выполнение работ по профессии 33.011 Повар" и соответствующие ему профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Профессиональные компетенции** |
| ПК 7.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.  |
| ПК 7.2. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.  |
| ПК 7.3. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента. |
| ПК 7.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. |
| ПК 7.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента. |
| ПК 7.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента; |
| ПК 7.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 7.8. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенции

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Общие компетенции** |
| 1 | 2 |
| 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 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| 1 | 2 |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

**Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля**

|  |  |
| --- | --- |
| **Формируемые компетенции**  | **Название раздела** |
| **Действие** | **Умения** | **Знания** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.** |
| ПК 7.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий. | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционныхвидов овощей, грибов, обработке рыбы,нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи | Визуально проверятьчистоту и исправностьпроизводственногоинвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии синструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места в соответствии синструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Владеть техникой ухода за весоизмерительнымоборудованием. Выбирать иприменять моющие идезинфицирующие средства. Мыть вручную и впосудомоечной машине, чистить и раскладывать нахранение и производственныйинвентарь, инструменты всоответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании | Требования охранытруда, пожарнойбезопасности ипроизводственнойсанитарии ворганизации питания.Виды, назначение,правила безопаснойэксплуатации технологическогооборудования,производственногоинвентаря,инструментов,весоизмерительныхприборов, посуды иправила ухода заними. Способы правки кухонных ножейПоследовательностьвыполнения технологическихопераций, современные методы,техника обработки,подготовки сырья ипродуктов.Регламенты, стандарты, в том числеСистема анализа,оценки и управленияопасными факторами(система НАССР) инормативно-техническая документация,используемая приобработке, подготовкесырья, приготовление, подготовке к |
| Подбор, подготовка к работе, проверкатехнологическогооборудования,производственного инвентаря, инструментов, | Выбирать оборудование,производственныйинвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом егообработки. Включать иподготавливать к |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | весоизмерительныхприборов | работе технологическоеоборудование,производственныйинвентарь, инструменты,весоизмерительныеприборы в соответствии с Инструкциями и регламентам и, стандартами чистоты. Соблюдать правилаТехники безопасности,Пожарной безопасности,охраны труда | реализацииполуфабрикатов.Возможныепоследствиянарушения санитариии гигиены. Требованияк соблюдению личнойгигиены персоналомпри упаковочныхматериалов, способыхранения сырья ипродуктов. Виды, назначение столовой посуды, столовых приборов. Способы и правилапорционирования(комплектования),упаковки на выносготовыхполуфабрикатов. |
| Подготовка рабочего местадля порционирования(комплектования),упаковки на вынос готовых полуфабрикатов | Выбирать, подготавливатьматериалы, посуду,оборудование дляупаковки, храненияобработанного сырья,приготовленныхполуфабрикатов.Рационально организовыватьрабочее место с учетомстандартов чистоты |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |  Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана |  |  |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности  | Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии.Применение современной научной профессиональной терминологииОпределение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| с коллегами, руководством, клиентами | Планирование профессиональной деятельности |  |  |
| ОК 07. Содействоватьсохранениюокружающей среды,ресурсосбережению,эффективнодействовать вчрезвычайныхситуациях. | Соблюдение правилэкологическойбезопасности при ведениипрофессиональнойдеятельности;Обеспечиватьресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормыэкологическойбезопасностиОпределять направленияресурсосбережения врамках профессиональнойдеятельности попрофессии (специальности) | Правила экологическойбезопасности приведениипрофессиональнойдеятельностиОсновные ресурсызадействованные впрофессиональнойдеятельности. Пути обеспеченияресурсосбережения |
| **Раздел 2. Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения горячих блюд.** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПК 7.3Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента. | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | и горячих супов. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов | приготовления, отваров бульонов, холодных и горячих супов Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. |
| Приготовление бульонов, отваров, горячих супов разнообразного ассортимента | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров, горячих супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов. Определять степень готовности бульонов, отваров, супов. Доводить бульоны, отвары, супы до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих супов. Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, | Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | отваров, супов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду |  |
| Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов | Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, супов на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход бульонов, отваров, супов при их порционировании (комплектовании). Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать | Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров, супов. Правила охлаждения, замораживания и хранения бульонов, отваров, супов. Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, супов. Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, супов, правила заполнения этикеток |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы на вынос и для транспортирования |  |
|  | Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов. Вести учет реализованных бульонов, отваров, супов. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов на раздаче. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | Ассортимент и цены на бульоны, отвары, супы. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих соусов в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих соусов. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих соусов | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| Приготовление горячих соусов разнообразного | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих | Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | ассортимента | соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов. Определять степень готовности соусов. Доводить соусы до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих соусов. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих соусов с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих соусов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду | требования к качеству, методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих соусов. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих соусов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. |
| Хранение, отпуск горячих соусов | Проверять качество готовых горячих соусов перед отпуском. Поддерживать температуру подачи горячих соусов на раздаче. | Техника порционирования, варианты оформления тарелок горячими соусами для подачи. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие соусы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих соусов при их порционировании (комплектовании). Охлаждать и замораживать соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие соусы на вынос и для транспортирования | Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи горячих соусов. Температура подачи горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания охлажденных, замороженных соусов. Правила охлаждения, замораживания и хранения соусов. Требования к безопасности хранения готовых горячих соусов. Правила маркирования упакованных горячих соусов, правила заполнения этикеток |
| Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость горячих соусов. Вести учет реализованных с раздачи горячих соусов. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих соусов. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | Ассортимент и цены на горячие соусы. Правила торговли. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 7.5.Осуществлять приготовление, | Подготовка основных продуктов и | Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими | Правила выбора основных продуктов и дополнительных |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента. | дополнительных ингредиентов | требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, других продуктов в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров. | ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, из различного сырья. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. |
| Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров, разнообразного ассортимента | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий. Определять степень | Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих блюд. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | готовности блюд. Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий. Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду | инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. |
| Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров. | Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров при их порционировании (комплектовании). Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований | Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, для подачи; Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий. Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий. Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, на вынос и для транспортирования |  |
| Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, гарниры. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |  Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального  | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задачпрофессиональной деятельности |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана |  |  |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности  | Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поиска.Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии.Применение современной научной профессиональной терминологииОпределение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04. Работать в  | Участие в деловом  | Организовывать работу  | Психология  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности | коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  | коллектива Психология личности Основы проектной деятельности |
| ОК 07.Содействоватьсохранениюокружающей среды,ресурсосбережению,эффективнодействовать вчрезвычайныхситуациях. | Соблюдение правилэкологическойбезопасности при ведениипрофессиональнойдеятельности;Обеспечиватьресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормыэкологическойбезопасностиОпределятьнаправленияресурсосбережения врамкахпрофессиональнойдеятельности попрофессии (специальности) | Правилаэкологическойбезопасности приведениипрофессиональнойдеятельностиОсновные ресурсызадействованные впрофессиональнойдеятельностиПути обеспеченияресурсосбережения |
| **Раздел 3. Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.** |
| ПК 7.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента; | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  | Выбирать в соответствии с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно- техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и посудомоечной машине,чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по Приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов | оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемаяпри приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизацииотходов. Виды, назначениеупаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования(комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок классификацию, пищевую ценность, |
| Подготовка | Проверять | требования к качеству |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | основных продуктов и дополнительных ингредиентов | органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов. | гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;последовательность выполнения технологических операций требования при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;к качеству холодных блюд и закусок;виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения. |
| Приготовление бутербродов, канапе,холодных блюд, закусокразнообразногоассортимента | Выбирать, применять,комбинировать методыприготовления холодныхблюд, кулинарных изделий,закусок с учетом типапитания, вида и кулинарныхсвойств используемыхпродуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,последовательностиприготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных | Ассортимент, рецептуры,пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий,закусок разнообразногоассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, длядиетического питания.Температурный режим и правила приготовленияхолодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами.Подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированностикомпонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции. Соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену(чистая спецодежда,правильная дегустация,отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего места (смена разделочных досок в соответствии с работами ивидом продуктов, чистотарабочего места, отсутствиененужных оборудования,инвентаря, посуды, чистота и порядок в холодильнике,раздельное использованиеконтейнеров для мусора). Осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в процессеприготовления холодныхблюд, кулинарных изделий,закусок с учетом нормвзаимозаменяемости.Выбирать, подготавливать ииспользовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом ихвзаимозаменяемости,гармоничной сочетаемости сосновными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать | технологическогооборудования,производственногоинвентаря, инструментов,посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий,закусок. Нормывзаимозаменяемости сырья и продуктов.Ассортимент,характеристика,кулинарное использованиепряностей, приправ,специй. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | технологическое оборудование,производственныйинвентарь, инструменты, посуду |  |
| Утилизацияотходов, упаковка,складирование,хранение неиспользованных пищевых продуктов | Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правилаутилизации отходов.Выбирать, рациональноиспользовать материалы,посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов. Упаковывать, осуществлять маркировку, упакованных неиспользованных пищевых продуктов. Выбирать, применять различные способы храненияпищевых продуктов, соблюдать товарное соседство. Соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов | Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Способы упаковки, складирования пищевых продуктов.Виды, правила безопасной эксплуатацииоборудования, посуды,используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов.Требования охранытруда, пожарной, Электробезопасности в организации питания. |
| Хранение, отпуск(презентация)холодных блюд,кулинарных изделий, закусок | Проверять качествоготовых холодных блюд,кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживатьтемпературу подачихолодных блюд, кулинарныхизделий, закусок на раздаче.Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия изакуски для подачи с учетомрационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании(комплектовании). Хранитьсвежеприготовленные,холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, | Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд,кулинарных изделий, закусок для подачи.Виды, назначениестоловой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска навынос холодных блюд,кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | соблюдения режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда,кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования | храненияготовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток |
| Взаимодействие спотребителямипри отпускепродукции сприлавка/раздачи | Рассчитывать стоимостьхолодных блюд, кулинарныхизделий, закусок.Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональнойтерминологией.Консультироватьпотребителей, оказывать импомощь в выборе холодныхблюд, кулинарных изделий,закусок. Разрешатьпроблемы в рамках своей компетенции | Ассортимент,характеристика холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок.Правила общения спотребителями.Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения,ориентированная напотребителя |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |  Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление Эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного  | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана |  |  |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности  | Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии.Применение современной научной профессиональной терминологииОпределение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,  | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  | Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| клиентами. |  |  |  |
| ОК 07. Содействоватьсохранениюокружающей среды,ресурсосбережению,эффективнодействовать вчрезвычайныхситуациях. | Соблюдение правилэкологическойбезопасности при ведениипрофессиональнойдеятельности;Обеспечиватьресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормыэкологическойбезопасностиОпределятьнаправленияресурсосбережения врамкахпрофессиональнойдеятельности попрофессии (специальности) | Правила экологическойбезопасности приведениипрофессиональнойдеятельностиОсновные ресурсызадействованные впрофессиональнойдеятельностиПути обеспеченияресурсосбережения |
| **Раздел 4. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.** |
| ПК 7.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Подготовка, уборкарабочего места поварапри выполнении работ по приготовлениюхолодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков | Выбирать, рационально размещать на рабочем местеоборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы всоответствии синструкциями ирегламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями ирегламентами,стандартами чистоты.Применять регламенты, стандарты и нормативно-Техническую документацию,соблюдать санитарныетребования. Выбирать иприменять моющие идезинфицирующиесредства. Владеть техникой ухода завесоизмерительнымоборудованием.Мыть вручную и впосудомоечной машине, чистить и раскладыватьна хранение кухоннуюпосуду ипроизводственный инвентарь в соответствии состандартами чистоты.Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологическогооборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, | Требования охраны труда, пожарнойбезопасности ипроизводственной санитарии ворганизации питания.Виды, назначение,правила безопаснойэксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоинвентаря,инструментов,весоизмерительныхприборов, посуды иправила ухода за ними.Организация работпо приготовлениюхолодных и горячихсладких блюд,десертов, напитков.Последовательность выполнениятехнологическихопераций, современные методыприготовленияхолодных и горячихсладких блюд,десертов, напитков.Регламенты,стандарты, в том числесистема анализа,оценки и управленияопасными факторами(система НАССР) и нормативно-техническая документация, |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | инвентаря, инструментов | используемая приприготовлениихолодных и горячихсладких блюд,десертов, напитков.Возможныепоследствиянарушения санитариии гигиены. Требования к личной гигиенеперсонала. Правилабезопасного хранениячистящих, моющих идезинфицирующихсредств, предназначенных для последующегоиспользования.Правила утилизации отходов. Виды, назначениеупаковочныхматериалов, способыхранения пищевыхпродуктов. Виды, назначениеоборудования,инвентаря посуды,используемых дляпорционирования(комплектования)готовых холодных игорячих сладких блюд,десертов, напитков.Способы и правилапорционирования(комплектования),упаковки на выносготовых холодных игорячих сладких блюд,десертов, напитков.Условия, сроки,способы храненияхолодных и горячихсладких блюд,десертов, напитков |
| Подготовка основныхпродуктов идополнительныхингредиентов | Оценивать наличие,подбирать в соответствии стехнологическимитребованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов идополнительных ингредиентов. | Правила выбораосновных продуктов идополнительныхингредиентов с учетомих сочетаемости,взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | Организовывать иххранение до моментаиспользования. Выбирать, подготавливатьароматические икрасящие вещества сучетом требованийсанитарных норм иправил. Взвешивать,измерять продукты,входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, в соответствии срецептурой. Осуществлятьвзаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами закладки,особенностями заказа,сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовленияхолодных и горячихсладких блюд, десертов. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовленияхолодных и горячихсладких блюд, десертов | продуктов идополнительныхингредиентов,используемых дляприготовленияхолодных и горячихсладких блюд,десертов.Ассортимент,характеристикарегиональных видовсырья, продуктов.Нормывзаимозаменяемостисырья и продуктов. Правила расчетапотребности в сырье ипищевых продуктах.Правила составления заявки на склад |
| Приготовлениехолодных и горячихсладких блюд, десертовразнообразногоассортимента | Выбирать, применять,комбинировать методыприготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарныхсвойств используемыхпродуктов иполуфабрикатов,требований рецептуры,последовательностиприготовления,особенностей заказа.Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режимпроцессов приготовления.Изменять закладкупродуктов в соответствии сизменением выходахолодных и горячихсладких блюд, десертов. Определять степень готовности холодных и | Ассортимент,рецептуры, пищеваяценность, требования ккачеству, методыприготовленияхолодных и горячихсладких блюд,десертов разнообразногоассортимента, в томчисле региональных,вегетарианских, длядиетического питания.Температурныйрежим и правилаприготовленияхолодных и горячихсладких блюд,десертов.Виды, назначениеи правила безопаснойэксплуатациитехнологическогооборудования, производственного |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | горячих сладких блюд,десертов. Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков довкуса, до определеннойконсистенции. Владеть техниками, приемамиприготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Подбирать гарниры, соусы. Соблюдатьсанитарно-гигиеническиетребования в процессеприготовления пищи.Осуществлятьвзаимозаменяемостьпродуктов в процессеприготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом нормвзаимозаменяемости.Выбирать, подготавливать и использовать приприготовлениихолодных и горячихсладких блюд, десертовароматические икрасящие вещества с учетом их взаимозаменяемости,сочетаемости с основными продуктами, требованиямисанитарных норм и правил. Выбирать в соответствии соспособом приготовления,безопасно использоватьтехнологическоеоборудование,производственныйинвентарь, холодных и горячих сладких блюд, десертов. Нормывзаимозаменяемостисырья и продуктов.Ассортимент,характеристика, кулинарноеиспользование, безопасностьароматических и красящих веществ, инструменты, посуду | инвентаря,инструментов, посуды,используемых приприготовлении холодных и горячихсладких блюд,десертов. Нормывзаимозаменяемостисырья и продуктов.Ассортимент,характеристика,кулинарноеиспользование,безопасностьароматических икрасящих веществ. |
| Ведение расчетов спотребителями приотпуске продукции на вынос, | Рассчитыватьстоимость холодных игорячих сладких блюд,десертов, напитков. Вести учет реализованных | Ассортимент ицены на холодные игорячие сладкиеблюда, десерты на день принятия |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | взаимодействие спотребителями приотпуске продукции с прилавка / раздачи | холодных и горячихсладких блюд, десертов.Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональнойтерминологией.Консультироватьпотребителей, заказыватьим помощь в выборехолодных и горячихсладких блюд, десертов.Разрешать проблемы врамках своей компетенции | платежей. Правила поведения, степень ответственности заправильность расчетовс потребителями.Правила общенияс потребителями.Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная напотребителя |
| Приготовлениехолодных и горячих напитков разнообразногоассортимента | Выбирать, применять, комбинировать методыприготовленияхолодных и горячихнапитков с учетом типапитания, вида икулинарных свойствиспользуемых продуктов иполуфабрикатов, требований рецептуры,последовательностиприготовления,особенностей заказа.Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.Соблюдать температурный ивременной режим процессовприготовления. Изменять закладку продуктов всоответствии с изменением выхода холодных и горячихнапитков. Определять степень готовности холодных и горячих напитков. Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определеннойконсистенции. Владеть техниками, приемамиприготовления холодных и горячих напитков. Соблюдать санитарно-гигиеническиетребования в процессеприготовления пищи.Осуществлятьвзаимозаменяемостьпродуктов в процессеприготовления холодных и горячих | Ассортимент,рецептуры, пищевая ценность, требования ккачеству, методыприготовленияхолодных и горячихнапитковразнообразногоассортимента, в томчисле региональных,вегетарианских, длядиетического питания.Температурныйрежим и правилаприготовленияхолодных и горячихнапитков.Виды, назначениеи правила безопаснойэксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоинвентаря,инструментов, посуды,используемых приприготовлениихолодных и горячихнапитков. Нормывзаимозаменяемостисырья и продуктов.Ассортимент,характеристика,кулинарноеиспользование,безопасностьароматических икрасящих веществ. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | напитков с учетом норм взаимозаменяемости.Выбирать, подготавливать ииспользовать приприготовлении холодных и горячих напитков ароматические и красящие вещества с учетом ихвзаимозаменяемости,сочетаемости с основными продуктами, требованиямисанитарных норм и правил. Выбирать в соответствии соспособом приготовления,безопасно использоватьтехнологическоеоборудование,производственныйинвентарь, инструменты, посуду |  |
| Ведение расчетов спотребителями приотпуске продукции на вынос, взаимодействие спотребителями приотпуске продукции сприлавка/раздачи | Рассчитывать стоимость холодных и горячих напитков. Вести учетРеализованных холодных и горячих напитков.Пользоваться контрольно-кассовыми машинами приоформлении платежей.Принимать оплатуналичными деньгами;принимать и оформлятьбезналичные платежи.Составлять отчет поплатежам. Поддерживатьвизуальный контакт спотребителем. Владетьпрофессиональнойтерминологией.Консультироватьпотребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих напитков. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | Ассортимент ицены на холодные игорячие напитки надень принятияплатежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды, характеристикаконтрольно-кассовыхмашин. Виды, правилаосуществлениякассовых операций.Правила и порядокрасчета потребителейпри оплате наличнымиденьгами, прибезналичной формеоплаты. Правилаповедения, степеньответственности заправильность расчетовс потребителями.Правила общенияс потребителями.Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная напотребителя |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной |  Распознавание сложных проблемных ситуаций в | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном  | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| деятельности, применительно к различным контекстам | различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация | Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | полученной информации в контексте профессиональной деятельности |  |  |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии.Применение современной научной профессиональной терминологииОпределение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  | Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности |
| ОК 07. Содействоватьсохранениюокружающей среды,ресурсосбережению,эффективнодействовать вчрезвычайныхситуациях. | Соблюдение правилэкологическойбезопасности при ведениипрофессиональнойдеятельности;Обеспечиватьресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормыэкологическойбезопасностиОпределятьнаправленияресурсосбережения врамках профессиональнойдеятельности по профессии (специальности) | Правила экологическойбезопасности приведениипрофессиональнойдеятельностиОсновные ресурсызадействованные впрофессиональнойдеятельности. Пути обеспеченияресурсосбережения |
| **Раздел 5. Введение процессов приготовления, творческого оформления, хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.** |
| ПК 7.8.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | Подготовка, уборкарабочего местакондитера при выполнении работ по изготовлениюхлебобулочных, мучныхкондитерских изделий | Подготавливать рабочее место оборудование,инвентарь, посудой,сырьем, материалами всоответствии синструкциями ирегламентами,стандартами чистоты; проводить текущую уборку,поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с | Безопасности ипроизводственнойсанитарии ворганизации питания;виды, назначение,правила безопаснойэксплуатациитехнологическогооборудования, производственногоинвентаря, инструментов, |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | инструкциями ирегламентами,стандартами чистоты;применять регламенты,стандарты и нормативно- техническуюдокументацию, соблюдатьсанитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующиесредства; владеть техникойухода за весоизмерительнымоборудованием; мыть вручную и в посудомоечноймашине, чистить ираскладывать на хранение посуду и производственныйинвентарь в соответствии состандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых,травмоопасных частей технологическогооборудования; обеспечиватьчистоту, безопасностькондитерских мешков;соблюдать условия храненияпроизводственнойпосуды, инвентаря,инструментов | весоизмерительныхприборов, посуды иправила ухода заними; организация работ в кондитерском цехе; последовательностьвыполнениятехнологическихопераций, современные методыизготовленияхлебобулочных,мучных кондитерскихизделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация,Используемая приизготовлениихлебобулочных,мучных кондитерских изделий; возможные последствиянарушения санитариии гигиены; требования к личной гигиене персонала приподготовке производственногоинвентаря ипроизводственнойпосуды; правила безопасногохранения чистящих,моющих и дезинфицирующихсредств, предназначенных для последующегоиспользования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способыхранения пищевыхпродуктов, готовых хлебобулочных, |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  |  | мучных кондитерскихизделий; виды, назначениеоборудования,инвентаря посуды,используемых дляпорционирования(комплектования),укладки готовыххлебобулочных,мучных кондитерскихизделий; способы и правилапорционирования(комплектования),укладки, упаковки навынос готовыххлебобулочных,мучных кондитерскихизделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных,мучных кондитерских изделий |
| Подготовка основныхпродуктов идополнительныхингредиентов | Подбирать в соответствии стехнологическимитребованиями, оценкакачества и безопасностиосновных продуктови дополнительныхингредиентов;организовывать иххранение в процессеприготовления отделочныхполуфабрикатов ссоблюдением требований побезопасности продукции, товарного соседства;выбирать, подготавливатьароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлятьвзаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, | ассортимент,товароведнаяхарактеристика,правила выбораосновных продуктови дополнительныхингредиентов с учетом их сочетаемости,взаимозаменяемости;критерии оценкикачества основныхпродуктов идополнительныхингредиентов дляотделочныхполуфабрикатов; виды,характеристика,назначение, правилаподготовкиотделочныхполуфабрикатовпромышленногопроизводства;характеристика региональных видовсырья, продуктов;нормывзаимозаменяемости сырья и продуктов |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | сезонностью; использоватьРегиональные продукты дляПриготовления отделочныхполуфабрикатов; хранить,подготавливать отделочныеполуфабрикаты промышленногопроизводства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси,термостабильные начинки и пр. |  |
| Приготовлениеотделочныхполуфабрикатов | Выбирать, применятьКомбинировать различные методы приготовления,Подготовки отделочныхполуфабрикатов: готовить желе; хранить,подготавливать отделочныеполуфабрикатыпромышленногопроизводства: гели, желе, глазури, посыпки,термостабильные начинки и пр.; нарезать, измельчать,протирать вручную имеханическим способом фрукты, ягоды, увариватьфруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженый сахар; готовить посыпки; готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов доводить до вкуса, требуемой консистенции;выбирать оборудование,производственныйинвентарь, посуду, инструменты в соответствии со | Методы приготовленияотделочныхполуфабрикатов,правила их выбора сучетом типа питания,кулинарных свойствосновного продукта;виды, назначение иправила безопаснойэксплуатации оборудования,инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;органолептическиеспособы определенияготовности; нормы, правила взаимозаменяемостипродуктов; |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | способом приготовления |  |
| Приготовлениехлебобулочных изделийи хлеба разнообразногоассортимента | Выбирать, применятьКомбинировать различные способы приготовленияХлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания,вида основного сырья, его свойств: подготавливатьпродукты; замешиватьдрожжевое тестоопарным и безопарным способом вручную и сиспользованиемтехнологическогооборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливатьОтделочные полуфабрикаты;Прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и сИспользованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовностиВыпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий; Выбирать оборудование,производственныйинвентарь, посуду,инструменты в соответствии со способом приготовления | Методыприготовленияхлебобулочныхизделий и хлеба,правила их выбора сучетом типа питания,кулинарных свойствосновного продукта;виды, назначение иправила безопаснойэксплуатацииоборудования,инвентаряинструментов;ассортимент, рецептуры,требования к качеству,хлебобулочныхизделий и хлеба;органолептическиеспособы определенияготовности выпеченныхизделий;нормы, правилавзаимозаменяемостипродуктов; |
| Хранение, отпуск,упаковка на выносхлебобулочных изделийи хлеба разнообразногоассортимента | Проверять качествоХлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском,упаковкой на вынос;порционировать(комплектовать) сУчетом рациональногоИспользования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовойпродукции; соблюдать выход при порционировании;выдерживать условияхранения хлебобулочныхизделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, | Техникапорционирования(комплектования),складирования длянепродолжительногохранения хлебобулочныхизделий и хлебаразнообразногоассортимента;виды, назначениепосуды для подачи,контейнеров дляотпуска на выносхлебобулочныхизделий и хлебаразнообразного ассортимента, в том |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | эстетично упаковывать на вынос для транспортированияхлебобулочныхизделий и хлеба | числе региональных;методы сервировки иподачи хлебобулочныхизделий и хлебаразнообразногоассортимента;требования к безопасностихранения готовыххлебобулочныхизделий и хлебаразнообразногоассортимента;правила маркированияупакованныххлебобулочных изделий и хлеба разнообразногоассортимента, правила заполнения этикеток |
| Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;взаимодействие спотребителями приотпуске продукциис прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость,вести учет реализованныххлебобулочных изделий и хлеба разнообразногоассортимента; пользоватьсяконтрольно- кассовыми машинами при оформленииплатежей; принимать оплатуналичными деньгами; принимать и оформлять;безналичные платежи;составлять отчет поплатежам; поддерживатьвизуальный контакт спотребителем; владетьпрофессиональнойтерминологией;консультироватьпотребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочныхизделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своейкомпетенции | Ассортимент и ценына хлебобулочныеизделия и хлебразнообразногоассортимента надень принятияплатежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристикаконтрольно-кассовых машин; виды, правила осуществления кассовых операций;правила и порядокрасчета потребителей при оплате наличнымиденьгами, прибезналичной формеоплаты; правила поведения, степень ответственности за правильностьрасчетов с потребителями; правила общения спотребителями;базовый словарныйзапас на иностранном языке; техника общения,ориентированная напотребителя |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |  Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.Структурировать отобранную информацию в соответствии с  | Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | параметрами поиска;Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности |  |  |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии.Применение современной научной профессиональной терминологииОпределение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  | Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности |
| ОК 07. Содействоватьсохранениюокружающей среды,ресурсосбережению,эффективнодействовать вчрезвычайныхситуациях. | Соблюдение правилэкологическойбезопасности при ведениипрофессиональнойдеятельности;Обеспечиватьресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормыэкологическойбезопасностиОпределятьнаправленияресурсосбережения врамках профессиональнойдеятельности попрофессии(специальности) | Правилаэкологическойбезопасности приведениипрофессиональнойдеятельностиОсновные ресурсызадействованные впрофессиональнойдеятельностиПути обеспеченияресурсосбережения |

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля :**

максимальной учебной нагрузки обучающегося –326 час , в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 182 час, в том числе:

теоретические занятия-90 час

практические занятия-82 час,

учебная практика-72 час

производственная практика-60 часов

демонстрационный экзамен-12 час

**ПМ.08 Выполнение работ по профессии «Кондитер»**

* 1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Выполнение работ по профессии Кондитер, и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

**Перечень общих компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 |  Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

**Перечень профессиональных компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 8 | Выполнения работ по профессии «Кондитер» |
| ПК 8.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий |
| ПК 8.2 | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий |
| ПК 8.3 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий |
| ПК 8.4 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий  |
| ПК 8.5 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов |

**Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды** **формируемых компетенций** | **Действия (дескрипторы)** | **Умения** | **Знания** |
| **Раздел 1 Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами** |
| ПК 8.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий ПК 8.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. | Подготовка, уборка рабочего места;подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;ведение расчетов с потребителями | 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. | Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;виды, назначениеупаковочных материалов;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 сырья;рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатовпоследовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. |
| Оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных изделий сложного ассортимента по количеству качеству, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов. | Оценить наличие ресурсов;составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных изделий сложного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом;оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов. |
| Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | Выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** |
| ПК 8.1.Подготавливатьрабочее местокондитера,оборудование,инвентарь,кондитерское сырье, исходные материалы к работе ПК 8.2.Осуществлятьприготовление иподготовку киспользованиюотделочныхполуфабрикатовдля мучныхкондитерскихизделий. | Подготовка основныхпродуктов и дополнительныхингредиентов | Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления отделочныхполуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;выбирать, подготавливатьароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерятьпродукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;осуществлятьвзаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональныепродукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;хранить, подготавливатьотделочные полуфабрикатыпромышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки. | Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочныхполуфабрикатов промышленного производства;характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. |
| Приготовлениеотделочныхполуфабрикатов. | Выбирать, применятькомбинировать различные методы приготовления,подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливатьотделочные полуфабрикатыпромышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки;нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;варить сахарный сироп для промочки изделий;варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);уваривать сахарный сироп для приготовлениятиража;готовить жженый сахар;готовить посыпки;готовить помаду, глазури;готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;определять степеньготовности отделочныхполуфабрикатов;доводить до вкуса, требуемой консистенции;выбирать оборудование, производственныйинвентарь, посуду,инструменты всоответствии соспособом приготовления. | Методы приготовленияотделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры,требования к качеству отделочных полуфабрикатов;органолептические способы определения готовности;нормы, правила взаимозаменяемости продуктов. |
| Хранение отделочныхполуфабрикатов | Проверять качествоотделочных полуфабрикатовперед использованием или упаковкой длянепродолжительногохранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований побезопасности готовойпродукции;организовывать хранение отделочных полуфабрикатов | Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;правила маркирования упакованных отделочныхполуфабрикатов, правила заполнения этикеток |
| **Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации****хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента**  |
| ПК 8.1.Подготавливатьрабочее местокондитера,оборудование,инвентарь,кондитерскоесырье, исходныематериалы к работе ПК 8.2.Осуществлятьприготовление иподготовку киспользованиюотделочныхполуфабрикатовдля мучных кондитерскихизделийПК 8.3.Осуществлятьизготовление,творческоеоформление,подготовку креализациикондитерских изделий | Подготовка основныхпродуктов идополнительныхингредиентов. | Подбирать в соответствии с технологическимитребованиями, оценкакачества и безопасностиосновных продуктови дополнительныхингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдениемтребований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливатьароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. | Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительныхингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов идополнительныхингредиентов дляхлебобулочных изделий и хлеба сложногоассортимента;виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемостисырья и продуктов. |
| Приготовлениехлебобулочных изделий и хлеба сложногоассортимента | Выбирать, применятькомбинировать различные способы хлебобулочныхизделий и хлеба сучетом типа питания,вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты;замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;подготавливать начинки, фарши;подготавливать отделочные полуфабрикаты;прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и сиспользованием механического оборудования;проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;проводить оформление хлебобулочных изделий;выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. | Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания,кулинарных свойств основного продукта;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры,требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемостипродуктов. |
| Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба сложногоассортимента. | Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;порционировать (комплектовать) сучетом рациональногоиспользования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;соблюдать выход при порционировании;выдерживать условия хранения хлебобулочныхизделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортированияхлебобулочныхизделий и хлеба. | Техника порционирования(комплектования),складирования для непродолжительного хранения хлебобулочныхизделий и хлеба сложного ассортимента;виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных;методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба сложного ассортимента;требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба сложного ассортимента;правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба сложного ассортимента, правила заполнения этикеток. |
| Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;взаимодействие спотребителями приотпускепродукциис прилавка/раздачи. | Рассчитывать стоимость,вести учет реализованныххлебобулочных изделий и хлеба сложного ассортимента;пользоваться контрольно-кассовыми машинамипри оформлении платежей;принимать оплату наличными деньгами;принимать и оформлять;безналичные платежи;составлять отчет по платежам;поддерживать визуальный контакт с потребителем;владеть профессиональнойтерминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;разрешать проблемы в рамках своей компетенции. | Ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб сложногоассортимента на день принятия платежей; правила торговли;виды оплаты по платежам;виды и характеристика контрольно-кассовыхмашин;виды и правила осуществления кассовых операций;правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке;техника общения, ориентированная на потребителя. |
| **Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных****кондитерских изделий разнообразного ассортимента** |
| ПК 8.1.Подготавливатьрабочее местокондитера,оборудование,инвентарь,кондитерскоесырье, исходныематериалы к работе ПК 8.2.Осуществлятьприготовление иподготовку киспользованию отделочныхполуфабрикатовдля мучных кондитерских изделийПК 8.4.Осуществлятьизготовление,творческоеоформление,подготовку креализациимучных кондитерских изделий. | Подготовка основныхпродуктов и дополнительныхингредиентов | Подбирать в соответствии с технологическимитребованиями, оценка качества и безопасностиосновных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессеприготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;выбирать, подготавливатьароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий всоответствии с рецептурой;осуществлятьвзаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами закладки,особенностями заказа;использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий. | Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом ихсочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий сложногоассортимента;виды, характеристикарегиональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемостисырья и продуктов |
| Приготовление мучных кондитерских изделий сложногоассортимента. | Выбирать, применятькомбинировать различные способы приготовлениямучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:подготавливать продукты;готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное,воздушное, пряничное вручную и с использованием технологическогооборудования;подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;проводить формование,расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;проводить оформление мучных кондитерскихизделий;выбирать, безопасноиспользовать оборудование,производственныйинвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. | Методы приготовлениямучных кондитерскихизделий, правила ихвыбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;виды, назначение и правила безопасной эксплуатацииоборудования, инвентаряинструментов;ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерскихизделий;органолептическиеспособы определенияготовности выпеченныхизделий;нормы, правила взаимозаменяемости продуктов. |
| Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. | Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;порционировать(комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;соблюдать выход при порционировании;выдерживать условия хранения мучныхкондитерских изделий с учетом требований побезопасности готовойпродукции;выбирать контейнеры,эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий. | Техника рационирования(комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных;методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;требования к безопасностихранения готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;правила маркированияупакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| Ведение расчетовс потребителями приотпуске продукции на вынос;взаимодействие спотребителями приотпуске продукции сприлавка/раздачи. | Рассчитывать стоимость, вести учетреализованныхмучных кондитерскихизделий сложногоассортимента;пользоваться контрольно-кассовыми машинамипри оформленииплатежей;принимать оплатуналичными деньгами;принимать и оформлять;безналичные платежи;составлять отчет поплатежам;поддерживать визуальный контакт с потребителем;владеть профессиональнойтерминологией;консультироватьпотребителей,оказывать им помощьв выборе мучныхкондитерских изделий;разрешать проблемыв рамках своейкомпетенции. | Ассортимент и ценына мучных кондитерскихизделий сложногоассортимента надень принятияплатежей;правила торговли;виды оплаты поплатежам;виды и характеристикаконтрольно-кассовых машин;виды и правила осуществлениякассовых операций;правила и порядок расчета потребителей приоплате наличнымиденьгами, при безналичной форме оплаты;правила поведения, степень ответственности заправильность расчетов спотребителями;правила общения с потребителями;базовый словарныйзапас на иностранном языке;техника общения, ориентированная напотребителя. |
| **Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента** |
| ПК 8.1.Подготавливатьрабочее местокондитера,оборудование,инвентарь,кондитерскоесырье, исходныематериалы кработе ПК 8.2.Осуществлятьприготовление иподготовку киспользованиюотделочныхполуфабрикатовдля мучныхкондитерскихизделийПК 8.5.Осуществлятьизготовление,творческоеоформление,подготовку креализациипирожных и тортов. | Подготовка основныхпродуктов идополнительныхингредиентов | Подбирать в соответствии с технологическимитребованиями, оценкакачества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;использовать региональныепродукты для приготовления пирожных и тортов. | Ассортимент,характеристика,правила выбора основных продуктов и дополнительныхингредиентов с учетом их сочетаемости,взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов сложного ассортимента;виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| Приготовление мучныхкондитерских изделийсложногоассортимента. | Выбирать, применятькомбинировать различные способы приготовленияпирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты;готовить различныевиды теста: пресное, сдобное, песочное, бисквитное, пресное, слоеное, заварное,воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;  проводить формование рулетов из бисквитногополуфабриката;готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. | Методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов. |
| Хранение, отпуск,упаковка на выносмучных кондитерских изделий сложногоассортимента. | Проверять качествопирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать(комплектовать) сучетом рациональногоиспользования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;соблюдать выход при порционировании;выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортированияпирожных и тортов. | Техника порционирования(комплектования), складирования для непродолжительногохранения пирожных и тортов сложного ассортимента;виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе региональных;методы сервировки и подачи пирожных и тортов сложного ассортимента;требования к безопасностихранения готовых пирожных и тортов сложного ассортимента;правила маркированияупакованных пирожных и тортов сложногоассортимента, правила заполнения этикеток. |
| Ведение расчетов с потребителями приотпуске продукции навынос;взаимодействие спотребителями приотпуске продукции сприлавка/раздачи. | Рассчитывать стоимость,вести учет реализованныхпирожных и тортов сложного ассортимента;пользоваться контрольно-кассовыми машинамипри оформлении платежей;принимать оплатуналичными деньгами;принимать и оформлять;безналичные платежи;составлять отчет по платежам;поддерживать визуальный контакт с потребителем;владеть профессиональнойтерминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов;разрешать проблемы в рамках своей компетенции. | Ассортимент и цены на пирожные и торты сложного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли;виды оплаты по платежам;виды и характеристика контрольно- кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций;правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности заправильность расчетов спотребителями;правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке;техника общения, ориентированная на потребителя. |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации.Осуществление эффективного поиска.Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в т. ч. неочевидных. Разработка детального плана действий.Оценка рисков на каждом шагу.Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;составлять план действия;определять необходимые ресурсы;владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;алгоритмы выполнения работ в профессиональнойи смежных областях;методы работы в профессиональной и смежных сферах;структура плана для решения задач;порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Планированиеинформационного поиска из широкого набора источников,необходимого для выполненияпрофессиональных задач. Проведение анализа полученнойинформации, выделение в ней главные аспекты.Структурироватьотобранную информациюв соответствии спараметрами поиска.Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной | Определять задачи для поиска информации;определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;структурировать получаемую информацию;выделять наиболее значимое в перечне информации;оценивать практическую значимость результатов поиска;оформлять результаты поиска. | Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;приемы структурирования информации;формат оформления результатов поиска информации. |
| ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно-правовой документации в профессии. Применение научной профессиональной терминологии по профессии.Определение траектории. Профессионального развития и самообразования. | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;применять современную научную профессиональную терминологию;определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования. | Содержание актуальной нормативно-правовой документации;современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования. |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.Планирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и команды.Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллектива.Психология личности.Основы проектной деятельности |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотно устно и письменно излагать своимысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность врабочем коллективе. | Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе. | Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по особенности социального и культурного контекста;правила оформления документов и построения устных сообщений. |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | Понимать значимость своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. | Описывать значимость своей профессии. | Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии. |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте. | Соблюдать нормы экологической безопасности;определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий дляреализации профессиональной деятельности. | Применять средства информационных технологий для решенияпрофессиональных задач;использовать современное программное обеспечение. | Современные средства и устройства информатизации; порядок их применения ипрограммное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы. | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовыепрофессиональные темы;участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;строить простые и сложные предложения на профессиональные темы. | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональна я лексика);лексический минимум, относящийся к профессиональной теме. |
| ОК 11Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |  |  |  |

 **Количество часов на освоение программы профессионального модуля :**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 270 час , в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 134 час, в том числе:

теоретические занятия- 66час

практические занятия-68 час,

учебная практика-72часа

производственная практика-60часов

демонстрационный экзамен-12 час