

# Аннотации программ общепрофессиональных, учебных дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла

## Аннотация программы УД Организация хранения и контроль запасов сырья

**1. Область применения программы:** Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**2. Место учебной дисциплины** в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

### 3. Требования к результатам освоения дисциплины

#### 1.3. 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;
- современные способы 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 специалист поварского и кондитерского дела должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

**4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 144 часа, в том числе:**

Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) -96 часов.

Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося - 48 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

**5. Тематический план учебной дисциплины:**

**Раздел 1. Сущность организации хранения запасов сырья**

**Тема 1.1** Особенности оценки качества продовольственных товаров:

**Тема 1.2.** Организация снабжения сырьём, складское и тарное хозяйство

**Тема 1.3.** Приёмка продовольственных товаров

**Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров**

**Тема 2.1.** Плодоовощные товары

**Тема 2.2.** Мясо и мясные товары

**Тема 2.3.** Рыбные товары

**Тема 2.4.** Яйца и яйцепродукты. Вкусовые товары

**Тема 2.5.** Молочные товары

**Тема 2.6.** Зерно и продукты его переработки

Содержание рабочей программы учебной дисциплины соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовый уровень) и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

## **Аннотация программы УД Правовые основы профессиональной деятельности**

**1. Область применения программы:** Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по профессиональному модулю ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, входящим в образовательную программу специальности, с дисциплинами ОП 05. Экономика, менеджмент, маркетинг, ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья.

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

**В результате освоения 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 деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

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

- основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

**Специалист по Поварскому и кондитерскому делу должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

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. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 192 часа,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 128 часов;
- **самостоятельной работы обучающегося 64 часа.**

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт.

#### **5. Тематический план учебной дисциплины:**

##### ***Раздел 1. Основные положения Конституции РФ***

*Тема 1.1. Основные положения Конституции РФ*

*Тема 1.2. Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации*

##### **Раздел 2. Правоотношения, правонарушения и юридическая ответственность**

Тема 2.1. Правоотношения и их субъекты

Тема 2.2. Правонарушение. Виды правонарушений

Тема 2.3. Ответственность за правонарушения

##### **Раздел 3. Гражданско – правовые договоры**

Тема 3.1. Гражданско-правовые договоры: содержание, виды, порядок заключения

Тема 3.2. Порядок заключения, расторжения договора, ответственность за неисполнение

##### **Раздел 4. Трудовые правоотношения**

Тема 4.1. Трудовое право

Тема 4.2. Трудовой договор

Тема 4.3. Права и обязанности сторон трудового договора

##### **Раздел 5. Дисциплина труда**

Тема 5.1. Дисциплина труда

##### **Раздел 6. Трудовые споры**

Тема 6.1. Трудовые споры

##### **Раздел 7. Материальная ответственность сторон трудового договора**

Тема 7.1. Материальная ответственность

Содержание рабочей программы учебной дисциплины соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовый уровень) и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

# Аннотация программы УД Организация обслуживания в ресторанном бизнесе

## 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП 06. Охрана труда.

## 3. 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:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 52 часа;
- самостоятельной работы обучающегося (не более 20%) 10 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт.

**5. Тематический план учебной дисциплины:**

*Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним*

*Тема 2. Торговые помещения организаций питания*

*Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье*

*Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания*

*Тема 5. Этапы организации обслуживания*

*Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале*

*Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков*

*Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов*

*Тема 9. Специальные формы обслуживания*

Содержание рабочей программы учебной дисциплины соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовый уровень) и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

## **Аннотация программы УД Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в примерную образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП 03. Техническое организаций питания.

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

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

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- схему микробиологического контроля;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания

**В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 52 часа;
- самостоятельной работы обучающегося (не более 20%) - 12 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт.

**5. Тематический план учебной дисциплины:**

**Раздел 1 Морфология и физиология микробов**

Тема 1.1 Морфология микробов

Тема 1.2. Физиология микробов

Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы

Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов

## **Раздел 2. Основы физиологии питания**

Тема 2.1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания

Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи

Тема 2.3. Обмен веществ и энергии

Тема 2.4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения

## **Раздел 3. Санитария и гигиена в организациях питания**

Тема 3.1. Личная гигиена работников пищевых производств.

Пищевые отравления и их профилактика

Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала

Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов  
Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

Содержание рабочей программы учебной дисциплины соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовый уровень) и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

## **Аннотация программы элективного курса «Введение в специальность»**

### **1. Область применения программы**

Программа элективного курса (учебной дополнительной дисциплины) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 43.02.15 Поварское, кондитерское дело (базовая подготовка) и программы учебной дополнительной дисциплины УДД 01 «Введение в специальность».

Дисциплина имеет межпредметные связи со всеми дисциплинами и профессиональными модулями учебного плана по специальности СПО 43.02.15 Поварское, кондитерское дело

Изучение дисциплины начинается на первом курсе обучения и продолжается в течение одного семестра.

**2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы среднего профессионального образования:** учебная дополнительная дисциплина (по выбору).

**3. Цель и задачи элективного курса (учебной дисциплины) – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Целью освоения элективного курса «Введение в специальность» является формирование профессиональной направленности обучающегося, усвоение основного предназначения избранного направления.

В результате освоения элективного курса «Введение в специальность» обучающийся должен:

**знать:**

- сущность и социальную значимость своей будущей профессии;
- оценку социальной значимости своей будущей профессии;
- сущность профессионального роста, как системы профессионального продвижения с учетом самореализации личности;
- типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией);

**уметь:**

- извлекать информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства;
- определять методы решения профессиональных задач и оценивать результаты деятельности;
- составлять и оформлять технологические документы, сообщения, рефераты, портфолио, презентации;
- владеть навыками использования компьютерной техники.

**В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладеть общими компетенциями, включающими в себя способность:**

- ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК.4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в

профессиональной деятельности.

- ОК. 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  
ОК. 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

#### **4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 98 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;  
самостоятельная работа – 20 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт.

#### **5. Тематический план учебной дисциплины:**

##### **Раздел 1. Информационно – мотивирующий**

Тема 1.1. История профессии. Профессиональные требования к личности повара, кондитера. **Раздел 2.**

##### **Раздел 2. Информационно – обучающий**

Тема 2.1. Содержание учебного плана по профессии

Тема 2.2. Освоение общих и Профессиональных компетенций

##### **Раздел 3. Информационно-обобщающий**

Тема 3.1. Знакомство с предприятиями общественного питания и нормативной документацией

##### **Раздел 4. Начальная практическая подготовка (освоение компетенций)**

Тема 4.1. Форма нарезки овощей. Решение ситуационных задач

Содержание рабочей программы элективного курса соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовый уровень) и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

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

**1. Область применения программы:** Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

### **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:*

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 рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**В результате освоения Профессионального модуля ПМ.01 обучающийся осваивает элементы общих компетенций:**

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

### **4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы ПМ.01:**

**максимальной учебной нагрузки обучающегося 259 часов,**

**в том числе:**

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 96 часов;

- самостоятельной работы обучающегося (не более 20%) – 19 часов.

- Учебная практика – 72 часа

- Практическая подготовка - 60 часов

Форма промежуточной аттестации – Демонстрационный экзамен – 12 часов

**5. Тематический план ПМ.01** Организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

**Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

**Тема 1.1.** Характеристика процессов подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов из них

**Тема 1.2.** Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы

**Тема 1.3.** Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов

**Тема 1.4.** Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты

**Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

**Тема 2.1.** Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов

**Тема 2.2.** Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы

**Тема 2.3.** Обработка, подготовка экзотических и редких видов нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента

**Тема 2.4.** Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

**Тема 2.5.** Обработка, подготовка мяса диких животных

**Тема 2.6.** Обработка и подготовка пернатой дичи

**Тема 2.7.** Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Содержание рабочей программы профессионального модуля соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовый уровень) и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

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

### **1. Область применения программы**

*Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

### **2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

ПК 2.1. 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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

**В результате освоения Профессионального модуля ПМ.02 обучающийся осваивает элементы общих компетенций:**

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

### **4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы ПМ.02:**

**максимальной учебной нагрузки обучающегося 475 часов,**

**в том числе:**

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов;

- самостоятельной работы обучающегося (не более 20%) – 43 часа.
- Учебная практика – 72 часа
- Практическая подготовка - 132 часа
- Форма промежуточной аттестации – Демонстрационный экзамен – 12 часов

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

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

*Тема 1.1. Классификация, ассортимент и характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента*

*Тема 1.2. Организация работ и техническое оснащение процесса приготовления, хранению, подготовке к реализации супов сложного ассортимента*

*Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов сложного ассортимента*

*Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента*

**Раздел модуля 2. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовки к реализации супов сложного ассортимента**

*Тема 2.1. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного ассортимента*

*Тема 2.2. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента*

**Раздел модуля 3. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента**

*Тема 3.1. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента*

**Раздел модуля 4. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента**

*Тема 4.1. Процесс приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента*

*Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента*

**Раздел модуля 5. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента**

*Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента*

**Раздел модуля 6. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента**

*Тема 6.1. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента*

*Тема 6.2. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента*

**Раздел модуля 7. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента**

*Тема 7.1. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента*

*Тема 7.2. Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи, кролика*

Содержание рабочей программы профессионального модуля соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовый уровень) и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

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

### ***1. Область применения программы***

*Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности*  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

### ***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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции:*

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.

**В результате освоения Профессионального модуля ПМ.02 обучающийся осваивает элементы общих компетенций:**

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

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы ПМ.02: максимальной учебной нагрузки обучающегося 281 час,**

**в том числе:**

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 114 часов;
- самостоятельной работы обучающегося (не более 20%) – 23 часа.
- Учебная практика – 36 часов
- Практическая подготовка - 96 часов
- Форма промежуточной аттестации – Демонстрационный экзамен – 12 часов

#### **5. Тематический план ПМ.03**

**Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

Содержание рабочей программы профессионального модуля соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовый уровень) и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

**Аннотация программы 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

### **1. Область применения примерной программы**

*Примерная рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

### **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:*

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.

**В результате освоения Профессионального модуля ПМ.04 обучающийся осваивает элементы общих компетенций:**

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

### **4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы ПМ.02:**

**максимальной учебной нагрузки обучающегося 246 часов,**

**в том числе:**

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 114 часов;
- самостоятельной работы обучающегося (не более 20%) – 24 часа.
- Учебная практика – 36 часов
- Практическая подготовка - 60 часов
- Форма промежуточной аттестации – Демонстрационный экзамен – 12 часов

### **5. Тематический план 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**

**Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

*Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков*

*Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков*

**Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента**

*Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента*

*Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента*

**Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента**

*Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента*

*Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента*

Содержание рабочей программы профессионального модуля соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовый уровень) и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

**Аннотация программы 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

## **1. Область применения примерной программы**

Примерная рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## **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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции:

**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

**В результате освоения Профессионального модуля ПМ.04 обучающийся осваивает элементы общих компетенций:**

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

## **4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы ПМ.02:**

**максимальной учебной нагрузки обучающегося 566 часов,**

**в том числе:**

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 322 часов;
- самостоятельной работы обучающегося (не более 20%) – 64 часа.
- Учебная практика – 72 часа
- Практическая подготовка - 96 часов
- Форма промежуточной аттестации – Демонстрационный экзамен – 12 часов

**5. Тематический план 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

**Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

Тема 1. Техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению, реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Тема 2. Организация работ по приготовлению, оформлению, реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

Тема 1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Тема 3. Организация и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 4. Процесс приготовления праздничных тортов

Содержание рабочей программы профессионального модуля соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовый уровень) и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

**Аннотация программы ПМ 06.**«Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

### **1.1. 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 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 контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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

**В результате освоения Профессионального модуля ПМ.06 обучающийся осваивает элементы 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 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.

### **4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы ПМ.06:**

**максимальной учебной нагрузки обучающегося 260 часов,**

**в том числе:**

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов;
- самостоятельной работы обучающегося (не более 20%) – 20 часа.
- Учебная практика – 36 часов
- Практическая подготовка - 96 часов
- Форма промежуточной аттестации – Демонстрационный экзамен – 12 часов

**5. Тематический план ПМ.06** «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

**Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала**

- Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания
- Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню
- Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала
- Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания
- Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала
- Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения
- Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями

## **Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала**

- Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
- Тема 2.2. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха

Содержание рабочей программы профессионального модуля соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовый уровень) и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

## **Аннотация программы ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена/программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по специальности/(специальностям) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

### **2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД): Выполнение работ по профессии Повар и соответствующие ему профессиональные компетенции:

- ПК 7.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, приготовления полуфабрикатов, для приготовления холодных/горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 7.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
- ПК 7.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

- ПК 7.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
- ПК 7.5 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
- ПК 7.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих супов разнообразного ассортимента
- ПК 7.7 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных/горячих соусов разнообразного ассортимента
- ПК 7.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
- ПК 7.9 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
- ПК 7.10 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- ПК 7.11 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
- ПК 7.12 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- ПК 7.13 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих напитков разнообразного ассортимента
- ПК 7.14 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПК 7.15 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**В результате освоения Профессионального модуля ПМ.07 обучающийся осваивает элементы 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 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и Поддержания 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.

#### **4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы ПМ.07:**

**максимальной учебной нагрузки обучающегося 362 часа,**

**в том числе:**

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 182 часа;
- самостоятельной работы обучающегося (не более 20%) – 36 часов
- Учебная практика – 72 часа
- Практическая подготовка - 60 часов
- Форма промежуточной аттестации – Демонстрационный экзамен – 12 часов

#### **5. Тематический план ПМ.07**

**Раздел 1. Теоретические основы технологии продукции общественного питания**

**Раздел 2. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов**

Тема 2.1. \_Обработка овощей, плодов. Приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса

Тема 2.2. \_Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса

Тема 2.3. \_Обработка мяса, субпродуктов, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса

Тема 2. 4. \_Обработка с/х птицы, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса

**Раздел 3. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания**

Тема 3.1. \_Процессы, формирующие качество продукции общественного питания

**Раздел 4. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса**

Тема 4.1. \_Приготовление супов массового спроса

Тема 4.2. Приготовление соусов массового спроса

Тема 4.3. Приготовление блюд массового спроса из овощей и плодов.

Тема 4. 4. Приготовление блюд массового спроса из рыбы с костным скелетом

Тема 4. 5. Приготовление блюд массового спроса из мяса и субпродуктов.

Тема 4. 6. Приготовление блюд массового спроса из круп, бобовых, макаронных изделий

Тема 4. 7. Приготовление блюд массового спроса из яиц и творога

Тема 4.8. Технология приготовления блюд и изделий из муки

Содержание рабочей программы профессионального модуля соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовый уровень) и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

# Аннотация программы ПМ.08 выполнение работ по профессии Кондитер

## 1. Область применения примерной программы

Примерная рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## 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 хлебобулочных, изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ПК 8.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, изделий из различных видов бездрожжевого теста, изделий пониженной калорийности и национальных мучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 8.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок для хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, изделий из различных видов бездрожжевого теста, изделий пониженной калорийности и национальных мучных кондитерских изделий.

ПК 8.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, изделий из различных видов бездрожжевого теста, изделий пониженной калорийности и национальных мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

## 4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы ПМ.08:

**максимальной учебной нагрузки обучающегося 305 часов,**

**в том числе:**

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 134 часа;
- самостоятельной работы обучающегося (не более 20%) – 27 часов
- Учебная практика – 72 часа
- Практическая подготовка - 60 часов
- Форма промежуточной аттестации – Демонстрационный экзамен – 12 часов

## **5. Тематический план ПМ.08**

### **Раздел 1. Организация процесса приёмки и подготовки сырья кондитерского производства**

Тема 1.1. Правила приёмки и подготовки сырья

Раздел 2. Организация производства и процесса приготовления дрожжевого теста, сдобных хлебобулочных изделий

Тема 2.1. Приготовление различных видов дрожжевого теста и изделий из него

### **Раздел 3. Организация производства и процесса приготовления бездрожжевого теста.**

#### **Ассортимент изделий**

Тема 3.1. Приготовление различных видов бездрожжевого теста

### **Раздел 4. Организация производства и процесса приготовления изделий пониженной калорийности**

Тема 4.1. Приготовление изделий пониженной

Содержание рабочей программы профессионального модуля соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовый уровень) и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.