

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:

- 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.

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.