

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ  
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ. СЛУЖАЩИХ  
19.01.17 Повар, кондитер**

**ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Профессия СПО **19.01.17 Повар, кондитер** входит в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Педагогическими работниками ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг" разработан комплект рабочих программ по учебным дисциплинам и по профессиональным модулям ППКРС, с учетом профессиональных стандартов.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **19.01.17 *Повар, кондитер***, утверждённого приказом Минобрнауки РФ от 02августа 2013 № 798; с учетом Профессиональных стандартов по профессии Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610 Н и профессии Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597 Н; Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация Рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ»; Требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело»

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В  
ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах по профессиональной подготовке рабочих: 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

Программа дисциплины ОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана в рамках выполнения работ по внесению

изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда №610 Н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 Н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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

**Целями** изучения дисциплины являются:

- Ознакомление студентов с основами микробиологии, санитарии гигиены в пищевом производстве;
- Подготовка студентов к применению основ микробиологии, санитарии гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

**Задачами** изучения дисциплины являются:

- изучение санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю и одежде сотрудников предприятий питания;
- изучение правил санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- изучение правил личной гигиены и санитарных требований, предъявляемых к процессу приготовления блюд, напитков и кондитерских изделий;
- научиться проводить простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения дисциплины студент должен:

*иметь практический опыт*

- проведения простейших микробиологических исследований;
- проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

*уметь*

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты;\*
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;\*\*
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
- использовать результаты микробиологических исследований при приготовлении и подаче разнообразных блюд, кондитерских изделий и выпечки\*\*
- использовать требования микробиологии, санитарии и гигиены при планировании меню\*\*

*знать*

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, одежде, правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой\*;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
- правила личной гигиены работников пищевых производств\*\*

*Пояснения:*

\*- требования профстандартов,

\*\* - требования WSI/WSR

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование
<b><i>Профессиональные компетенции</i></b>	
<b>ВПД 1</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ДПК 1.3.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 1.4.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд из овощей и грибов
ДПК 1.5. *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 1.6. *	Готовить, оформлять и презентовать блюда из овощей и грибов *
<b>ВПД 2</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ДПК 2.6.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 2.7.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий, яиц, творога, теста с фаршем
ДПК 2.7. *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 2.8. *	Готовить, оформлять и презентовать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста *
<b>ВПД 3</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2	Готовить простые супы
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы
ДПК 3.5.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 3.6.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже бульонов и отваров, простых супов, простых холодных и горячих соусов
ДПК 3.7. *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 3.8. *	Готовить, оформлять и презентовать бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы *
<b>ВПД 4</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ДПК 4.4.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 4.5.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд из рыбы с костным скелетом

ДПК 4.6. *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 4.7. *	Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из рыбы с костным скелетом, моллюсков и ракообразных *
<b>ВПД 5</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ДПК 5.5.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 5.6.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд из домашней птицы, мяса и мясных продуктов
ДПК 5.7. *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 5.8. *	Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи *
<b>ВПД 6</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ПК 6.5.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 6.6.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых холодных блюд и закусок, салатов, бутербродов и гастрономических продуктов
ДПК 6.7. *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 6.8. *	Готовить, оформлять и презентовать салаты, канапе, легкие холодные закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда *
<b>ВПД 7</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ПК 7.4.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 7.5.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых холодных и горячих напитков, простых холодных и горячих сладких блюд.
ДПК 7.6. *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 7.7. *	Готовить, оформлять и презентовать простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие напитки, простые холодные напитки.*
<b>ВПД 8</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб,
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия,
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки,
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные,
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
ДПК 8.7.	Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.
ДПК 8.8.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых хлебобулочных изделий и хлеба, основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек, отечественные классические торты и

	пирожные, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ДПК 8.9. *	Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе*
ДПК 8.10. *	Готовить, оформлять и презентовать хлебобулочные мучные и кондитерские изделия, шоколадную продукцию*
<b>Общие компетенции</b>	
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 её 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).

\*четвертый уровень квалификации

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

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

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** часа;
- самостоятельной работы обучающегося **8** часов;
- консультаций - **8** часов.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы- программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО – **19.01.17 Повар, кондитер**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах по профессиональной подготовке рабочих: Бармен, Кондитер, Повар.

Программа дисциплины ОП.02. «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда №610 Н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 Н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиям и к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

*Иметь практический опыт*

- проведения органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов;
- составления рационов питания

*уметь*

- рассчитывать энергетическую ценность блюд
- планировать меню с учетом различных рационов питания\*\*

*знать*

- роль пищи для организма человека;\*
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;\*\*
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров\*\*
- организацию питания, в том числе диетического\*\*
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий\*\*
- виды меню, их особенности в зависимости от рациона питания\*\*

*Пояснения:*

*\*\*-требования WSI/WSR*

*\*-требования профстандартов*

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование
<i><b>Профессиональные компетенции</b></i>	
<b>ВПД 1</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 1.2.1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ПК 1.2.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд из овощей и грибов
ДПК 1.2.3 *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 1.2.4 *	Готовить, оформлять и презентовать блюда из овощей и грибов *
<b>ВПД 2</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые



	блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ДПК 2.5.1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 2.5.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий, яиц, творога, теста с фаршем
ДПК 2.5.3 *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 2.5.4 *	Готовить, оформлять и презентовать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста *
<b>ВПД 3</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2	Готовить простые супы
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы
ДПК 3.4.1.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 3.4.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже бульонов и отваров, простых супов, простых холодных и горячих соусов
ДПК 3.4.3 *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 3.4.4 *	Готовить, оформлять и презентовать бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы *
<b>ВПД 4</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ДПК 4.3.1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 4.3.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд из рыбы с костным скелетом
ДПК 4.3.3 *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 4.3.4 *	Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из рыбы с костным скелетом, моллюсков и ракообразных *
<b>ВПД 5</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов

ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ДПК 5.4.1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 5.4.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд из домашней птицы, мяса и мясных продуктов
ДПК 5.4.3 *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 5.4.4 *	Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи *
<b>ВПД 6</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ПК 6.4.1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 6.4.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых холодных блюд и закусок, салатов, бутербродов и гастрономических продуктов
ДПК 6.4.3 *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 6.4.4 *	Готовить, оформлять и презентовать салаты, канапе, легкие холодные закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда *
<b>ВПД 7</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ПК 7.3.1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 7.3.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых холодных и горячих напитков, простых холодных и горячих сладких блюд.
ДПК 7.3.3 *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 7.3.4 *	Готовить, оформлять и презентовать простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие напитки, простые холодные напитки.*
<b>ВПД 8</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб,
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия,
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки,
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные,
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

ДПК 8.6.1	Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.
ДПК 8.6.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых хлебобулочных изделий и хлеба, основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, куврижек, отечественные классические торты и пирожные, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ДПК 8.6.3 *	Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе*
ДПК 8.6.4 *	Готовить, оформлять и презентовать хлебобулочные мучные и кондитерские изделия, шоколадную продукцию*
<b>Общие компетенции</b>	
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 её 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).

\*четвертый уровень квалификации

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **60** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **40** часов;
- самостоятельной работы обучающегося - **10** часов.
- консультаций - **10** часов.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Техническое оснащение и организация рабочего места

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах по профессиональной подготовке рабочих: 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

Программа дисциплины ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда №610 Н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 Н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями и к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

*иметь практический опыт*

- подготовки к работе основного производства организации питания и организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд, напитков и кондитерских изделий, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; \*

*уметь*

- проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; \*

- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания\*
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кондитерских изделий\*
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; \*

*знать*

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, правила их безопасного использования; \*
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции\*
- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кондитерских изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации\*
- специфику производственной деятельности организации\*
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кондитерских изделий организации\*
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. \*

*Пояснения:*

*\*\*-требования WSI/WSR*

*\*-требования профстандартов*

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование
<b><i>Профессиональные компетенции</i></b>	
<b>ВПД 1</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ДПК 1.2.1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 1.2.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и

	продаже блюд из овощей и грибов
ДПК 1.2.3 *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 1.2.4 *	Готовить, оформлять и презентовать блюда из овощей и грибов *
<b>ВПД 2</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ДПК 2.5.1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 2.5.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий, яиц, творога, теста с фаршем
ДПК 2.5.3 *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 2.5.4 *	Готовить, оформлять и презентовать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста *
<b>ВПД 3</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2	Готовить простые супы
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы
ДПК 3.4.1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 3.4.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже бульонов и отваров, простых супов, простых холодных и горячих соусов
ДПК 3.4.3 *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 3.4.4 *	Готовить, оформлять и презентовать бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы *
<b>ВПД 4</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ДПК 4.3.1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 4.3.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд из рыбы с костным скелетом
ДПК 4.3.3 *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 4.3.4 *	Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из рыбы с

	костным скелетом, моллюсков и ракообразных *
<b>ВПД 5</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ДПК 5.4.1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 5.4.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд из домашней птицы, мяса и мясных продуктов
ДПК 5.4.3 *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 5.4.4 *	Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи *
<b>ВПД 6</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ПК 6.4.1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 6.4.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых холодных блюд и закусок, салатов, бутербродов и гастрономических продуктов
ДПК 6.4.3 *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 6.4.4 *	Готовить, оформлять и презентовать салаты, канапе, легкие холодные закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда *
<b>ВПД 7</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ПК 7.3.1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 7.3.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых холодных и горячих напитков, простых холодных и горячих сладких блюд.
ДПК 7.3.3 *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 7.3.4 *	Готовить, оформлять и презентовать простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие напитки, простые холодные напитки.*
<b>ВПД 8</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб,
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия,

ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки,
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные,
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
ДПК 8.6.1	Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.
ДПК 8.6.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых хлебобулочных изделий и хлеба, основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек, отечественные классические торты и пирожные, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ДПК 8.6.3 *	Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе*
ДПК 8.6.4 *	Готовить, оформлять и презентовать хлебобулочные мучные и кондитерские изделия, шоколадную продукцию*
ДПК 1.	<b>Организовывать обслуживание и оказание услуг предприятиями общественного питания с использованием технологического оборудования.</b>
<b>Общие компетенции</b>	
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 её 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).

\*четвертый уровень квалификации

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **72** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **48** часов;
- самостоятельной работы обучающегося - **12** часов;
- консультации - **12** часов.



# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы- программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО – **19.01.17 Повар, кондитер**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах по профессиональной подготовке рабочих: 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

Программа дисциплины ОП.04. «Экономические и правовые основы производственной деятельности» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда №610 Н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 Н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

*Иметь практический опыт*

- Применения экономических и правовых знаний в конкретных производственных ситуациях;\*

*уметь*

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных формальной и безналичной оплаты
- планировать меню с учетом потребительских предпочтений\*\*

*знать*

- принципы рыночной экономики;

- организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда\*
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие создание и деятельность организаций питания\*
- правила и технологии расчетов с потребителями \*
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах\*
- факторы, влияющие на ценовую политику в меню\*\*
- принципы управления предприятием питания\*\*

*Пояснения:*

- \*- требования профстандартов
- \*\*-требования WSI/WSR

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование
<i><b>Профессиональные компетенции</b></i>	
<b>ВПД 1</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ДПК 1.3.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 1.4.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд из овощей и грибов
ДПК 1.5. *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 1.6. *	Готовить, оформлять и презентовать блюда из овощей и грибов *
<b>ВПД 2</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ДПК 2.6.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 2.7.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий, яиц, творога, теста с фаршем

ДПК 2.7. *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 2.8. *	Готовить, оформлять и презентовать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста *
<b>ВПД 3</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2	Готовить простые супы
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы
ДПК 3.5.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 3.6.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже бульонов и отваров, простых супов, простых холодных и горячих соусов
ДПК 3.7. *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 3.8. *	Готовить, оформлять и презентовать бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы *
<b>ВПД 4</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ДПК 4.4.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 4.5.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд из рыбы с костным скелетом
ДПК 4.6. *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 4.7. *	Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из рыбы с костным скелетом, моллюсков и ракообразных *
<b>ВПД 5</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ДПК 5.5.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 5.6.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд из домашней птицы, мяса и мясных продуктов
ДПК 5.7. *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 5.8. *	Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи *

<b>ВПД 6</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ПК 6.5.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 6.6.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых холодных блюд и закусок, салатов, бутербродов и гастрономических продуктов
ДПК 6.7. *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 6.8. *	Готовить, оформлять и презентовать салаты, канапе, легкие холодные закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда *
<b>ВПД 7</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ПК 7.4.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 7.5.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых холодных и горячих напитков, простых холодных и горячих сладких блюд.
ДПК 7.6. *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 7.7. *	Готовить, оформлять и презентовать простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие напитки, простые холодные напитки.*
<b>ВПД 8</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб,
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия,
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки,
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные,
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
ДПК 8.7.	Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.
ДПК 8.8.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых хлебобулочных изделий и хлеба, основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек, отечественные классические торты и пирожные, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

ДПК 8.9. *	Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе*
ДПК8.10. *	Готовить, оформлять и презентовать хлебобулочные мучные и кондитерские изделия, шоколадную продукцию*
<b>Общие компетенции</b>	
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 её 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).

**\*четвертый уровень квалификации**

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

- максимальной учебной нагрузки обучающегося **48** часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **32** часа;
  - самостоятельной работы обучающегося - **8** часов;
  - консультаций - **8** часов.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих среднего профессионального образования (далее СПО):

#### 19.01.04 Пекарь

#### 19.01.17 Повар, кондитер

Профессиональных стандартов по профессии Повар, утвержденного приказом Министратруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610 Н и профессии Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597 Н; Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация Рестораторов и Отельеров»; Требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело»

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

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу .

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

*Иметь практический опыт*

- использования средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения\*

*уметь*

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;\*
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;\*
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;\*
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;\*
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;\*
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;\*
- оказывать первую помощь пострадавшим.\*

*знать*

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;\*
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности быту, принципы снижения вероятности их реализации;\*
- основы военной службы и обороны государства;\*
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;\*
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;\*
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;\*
- основные виды вооружения, военной техники специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;\*
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;\*
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.\*
- правила пожарной безопасности в организациях питания \*\*\*

*Пояснения:*

*\*-требования ФГОС СПО*

*\*\*-требования WSI/WSR*

*\*\*\*-требования профстандартов*

В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции (ОК, ПК)

Код	Наименование
<b>Профессиональные компетенции</b>	
<b>ВПД 1</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ДПК 1.3.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 1.4.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд из овощей и грибов
ДПК 1.5. *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 1.6. *	Готовить, оформлять и презентовать блюда из овощей и грибов *
<b>ВПД 2</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ДПК 2.6.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 2.7.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий, яиц, творога, теста с фаршем
ДПК 2.7. *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 2.8. *	Готовить, оформлять и презентовать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста *
<b>ВПД 3</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2	Готовить простые супы
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы
ДПК 3.5.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 3.6.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже бульонов и отваров, простых супов, простых холодных и горячих соусов
ДПК 3.7. *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 3.8. *	Готовить, оформлять и презентовать бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы *
<b>ВПД 4</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ДПК 4.4.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 4.5.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд из рыбы с костным скелетом
ДПК 4.6. *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 4.7. *	Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из рыбы с костным скелетом, моллюсков и ракообразных *
<b>ВПД 5</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>



ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ДПК 5.5.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 5.6.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд из домашней птицы, мяса и мясных продуктов
ДПК 5.7. *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 5.8. *	Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи *
<b>ВПД 6</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ПК 6.5.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 6.6.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых холодных блюд и закусок, салатов, бутербродов и гастрономических продуктов
ДПК 6.7. *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 6.8. *	Готовить, оформлять и презентовать салаты, канапе, легкие холодные закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда *
<b>ВПД 7</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ПК 7.4.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 7.5.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых холодных и горячих напитков, простых холодных и горячих сладких блюд.
ДПК 7.6. *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 7.7. *	Готовить, оформлять и презентовать простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие напитки, простые холодные напитки.*
<b>ВПД 8</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб,
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия,
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки,
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные,
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
ДПК 8.7.	Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.
ДПК 8.8.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых хлебобулочных изделий и хлеба, основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек, отечественные классические торты и пирожные, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ДПК 8.9. *	Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе*
ДПК8.10. *	Готовить, оформлять и презентовать хлебобулочные мучные и кондитерские изделия, шоколадную продукцию*

<i><b>Общие компетенции</b></i>	
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 её 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).

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

максимальной учебной нагрузки студента **48** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** часа;

- самостоятельной работы обучающегося **16** часов.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) *Приготовление блюд из овощей и грибов* и соответствующих профессиональных и *дополнительных* компетенций (ПК):

- ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
- ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- ДПК 1.3. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
- ДПК 1.4. Выполнять задания повара по презентации и продаже блюд из овощей и грибов
- ДПК 1.5. Организовывать свое рабочее место\*
- ДПК 1.6. Готовить, оформлять и презентовать блюда из овощей и грибов \*

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

Программа *ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов* разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610 Н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597 Н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы.

#### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе

освоения профессионального модуля должен:

*иметь практический опыт:*

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов

*уметь:*

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь, инструмент, технологическое оборудование, весоизмерительные приборы и безопасно пользоваться ими при обработке и приготовлению блюд из овощей и грибов;
- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы под руководством повара;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов под руководством повара;
- готовить блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов;
- отпускать готовые блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы под руководством повара;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов, экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов на вынос.
- изменять ассортимент блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов в зависимости от изменения спроса;\*
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;\*
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд из овощей и грибов в соответствии с имеющимися условиями хранения;\*
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;\*

- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов стандартного ассортимента;\*
- готовить блюда из овощей и грибов по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;\*
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд из овощей и грибов;\*
- творчески оформлять блюда из овощей и грибов, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;\*
- готовить и презентовать блюда из овощей и грибов с элементами шоу;\*
- соблюдать при приготовлении блюд из овощей и грибов требования к качеству и безопасности их приготовления;\*
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд из овощей и грибов;\*
- составлять калькуляцию на блюда из овощей и грибов;\*
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд из овощей и грибов;\*
- составлять портфолио на блюда из овощей и грибов.\*

*знать:*

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептов при приготовлении блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов;
- ассортимент, товароведную характеристику пищевую ценность и требования к качеству, сроки и условия хранения различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- рецептуры и основы технологии приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.

- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;\*
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента;\*
- технологии приготовления блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента;\*
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд из овощей и грибов;\*
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд из овощей и грибов при их тепловой обработке;\*
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд из овощей и грибов;\*
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд из овощей и грибов.\*

**\*четвертый уровень квалификации**

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **46** часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **32** часа;
- самостоятельной работы обучающегося – **4** часа;
- консультаций - **10** часов.

Учебной и производственной практики – **108** часов.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста* и соответствующих *дополнительных* профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
- ДПК 2.6. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
- ДПК 2.7. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий, яиц, творога, теста с фаршем
- ДПК 2.8. Организовывать свое рабочее место\*
- ДПК 2.9. Готовить, оформлять и презентовать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста с фаршем \*

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

Программа *ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста* разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610 Н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597 Н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в

части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

### **уметь:**

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- отпускать готовые блюда и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- охлаждать и замораживать блюда и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста под руководством повара;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- изменять ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, в зависимости от изменения спроса;\*
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;\*



- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста в соответствии с имеющимися условиями хранения;\*
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;\*
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста стандартного ассортимента;\*
- изготавливать блюда и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;\*
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;\*
- творчески оформлять блюда из овощей и грибов, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;\*
- готовить и презентовать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с элементами шоу;\*
- соблюдать при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста требования к качеству и безопасности их приготовления;\*
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;\*
- составлять калькуляцию на блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;\*
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;\*
- составлять портфолио на блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;\*

**знать:**

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептов при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- ассортимент, товароведную характеристику пищевую ценность и требования к качеству, сроки и условия хранения различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- рецептуры и основы технологии приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;\*
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента;\*
- технологии приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента;\*
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;\*
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста при их тепловой обработке;\*
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;\*
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;\*

#### **\*четвертый уровень квалификации**

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **72** часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **48** часов;
- самостоятельной работы обучающегося – **12** часов;
- консультации - **12** часов.

Учебной и производственной практики – **144** часа.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *ПМ.03 Приготовление супов и соусов* и соответствующих *дополнительных* профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ДПК 3.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ДПК 3.6\*. Организовывать свое рабочее место.\*

ДПК 3.7\*. Готовить, оформлять и презентовать бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы. \*

Рабочая программа профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

Программа **ПМ 03. Приготовление супов и соусов** разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения World Skills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610 н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

*иметь практический опыт:*

- приготовления основных супов и соусов

*уметь:*

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления основных супов и соусов;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве основных супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- отпускать готовые основные супы и соусы с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов под руководством повара;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления основных супов и соусов и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые основные супы и соусы;
- изменять ассортимент супов и соусов в зависимости от изменения спроса;
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;\*
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления супов и соусов в соответствии с имеющимися условиями хранения;\*
- изготавливать супы и соусы по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;\*
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления супов и соусов;\*
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению супов и соусов стандартного ассортимента;\*
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов и соусов;\*
- творчески оформлять супы и соусы, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;\*
- готовить и презентовать супы и соусы с элементами шоу;\*

- соблюдать при приготовлении супов и соусов требования к качеству и безопасности их приготовления;\*
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых супов и соусов;\*
- составлять калькуляцию на супы и соусы;\*
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление супов и соусов;\*
- составлять портфолио на супы и соусы;\*

**знать:**

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептов при приготовлении супов и соусов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- рецептуры и основы технологии, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при приготовлении основных супов и соусов, правила их безопасного использования.
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;\*
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи основных супов и соусов разнообразного ассортимента;\*
- технологии приготовления основных супов и соусов разнообразного ассортимента;\*
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве основных супов и соусов;\*
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве основных супов и соусов при их тепловой обработке;\*
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства основных супов и соусов;\*

- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств основных супов и соусов:\*

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося –74 часа, включая:

- обязательно аудиторной учебной нагрузкой обучающегося –50 часов;
- самостоятельной работы обучающегося –12 часов;
- консультации - 12 часов.

Учебная и производственная практика -144 часа.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных и **дополнительных** компетенций (ПК):

- ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом
- ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
- ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
- ДПК 4.4. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
- ДПК 4.5. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд из рыбы с костным скелетом
- ДПК 4.6. Организовывать свое рабочее место\*
- ДПК 4.7. Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из рыбы с костным скелетом, моллюсков и ракообразных\*

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

Программа **ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы** разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения World Skills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610 н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы.

## 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

*иметь практический опыт:*

- обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов из рыбы;

*уметь:*

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд;
- отпускать готовые блюда из рыбы с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые полуфабрикаты и блюда из рыбы;
- изменять ассортимент полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;\*
- в зависимости от изменения спроса;\*
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;\*
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных в соответствии с имеющимися условиями хранения;\*
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;\*
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных стандартного ассортимента;\*
- изготавливать полуфабрикаты и блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;\*
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных



продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;\*

- творчески оформлять полуфабрикаты и блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;\*

- готовить и презентовать блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных с элементами шоу;\*

- соблюдать при приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных требования к качеству и безопасности их приготовления;\*

- оценивать качество приготовления и безопасность готовых полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;\*

- составлять калькуляцию на полуфабрикаты и блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;\*

- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;\*

- составлять Портфолио на полуфабрикаты и блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;\*

*знать:*

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептов при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

- рецептуры и основы технологии, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

- правила проведения бракеража;

- способы минимизации отходов при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемых при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;\*

- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных разнообразного ассортимента;\*

- технологии приготовления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных разнообразного ассортимента;\*
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;\*
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных при их тепловой обработке;\*
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных.\*
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных.\*

**\*четвертый уровень квалификации**

Описание результатов обучения (с учетом требований ФГОС СПО, профессиональных стандартов и требований WSI/WSR)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 4.1.Производить обработку рыбы с костным скелетом	<p>Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при обработке рыбы с костным скелетом **</p> <p>Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к обработке рыбы с костным скелетом***</p> <p>Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для обработки рыбы с костным скелетом*</p> <p>Точное соблюдение технологии обработки рыбы с костным скелетом с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.*</p> <p>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима охлаждения, замораживания и размораживания рыбы с костным скелетом с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.*</p>

<p>Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера)</p>	<p>Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после обработки рыбы с костным скелетом; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы сырья после обработки рыбы с костным скелетом в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе обработки рыбы с костным скелетом.</p> <p>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.</p> <p>Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для обработки рыбы с костным скелетом; работа на оборудовании, используемом для обработки рыбы с костным скелетом, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры,</p>
	<p>посудомоечные машины и другая техника</p>
<p>Продвинутый (повар/кондитер)</p>	<p><i>Требования к качеству:</i> все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: рациональное использование продуктов; время и температура подачи блюд должны соответствовать технологическим требованиям; присутствие обязательных компонентов и ингредиентов в процессе обработки рыбы с костным скелетом; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.</p> <p><i>Требования к скорости:</i> время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.</p> <p><i>Прикладные технологии:</i> все вышеуказанное в описании базового уровня</p>
<p>Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер)</p>	<p>Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента обработки рыбы с костным скелетом в отдельности, отличное визуальное впечатление о результатах обработки рыбы с костным скелетом/</p> <p>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.</p> <p>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе обработки рыбы с костным скелетом</p>

<p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p>	<p>Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом**</p> <p>Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом ***</p> <p>Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом*</p> <p>Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом*</p> <p>Точное соблюдение технологии приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.*</p> <p>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*</p> <p>Определение необходимого количества и применение приправ, маринадов и панировки при приготовлении основных полуфабрикатов из рыбы*</p> <p>Соблюдение сроков, температуры хранения приготовленных полуфабрикатов из рыбы с учетом требований безопасности пищевых продуктов.*</p> <p>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов</p>
	<p>приготовления полуфабрикатов из рыбы**</p> <p>Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении полуфабрикатов из рыбы***</p> <p>Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых приготовления полуфабрикатов из рыбы***</p> <p>Демонстрация навыков презентации приготовления полуфабрикатов из рыбы потребителям***</p>

<p>Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера)</p>	<p><i>Требования к качеству:</i> Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиями; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p><i>Требования к скорости:</i> допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.</p> <p><i>Прикладные технологии:</i> рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом; работа на оборудовании, используемом для приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника</p>
<p>Продвинутый (повар/кондитер)</p>	<p><i>Требования к качеству:</i> все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: рациональное использование продуктов; время и температура подачи блюд должны соответствовать технологическим требованиям; присутствие обязательных компонентов и ингредиентов в процессе приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.</p> <p><i>Требования к скорости:</i> время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.</p> <p><i>Прикладные технологии:</i> все вышеуказанное в описании</p>
<p>Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер)</p>	<p><i>Требования к качеству:</i> все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p><i>Требования к скорости:</i> время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.</p> <p><i>Прикладные технологии:</i> все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском</p>

	производстве в процессе приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	<p>Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению блюд из рыбы с костным скелетом***</p> <p>Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом.*</p> <p>Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом.*</p> <p>Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом.</p> <p>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*</p> <p>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов простых блюд из рыбы с костным скелетом**</p> <p>Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении простых блюд из рыбы с костным скелетом***</p> <p>Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуски на вынос готовых блюд из рыбы с костным скелетом</p> <p>Демонстрация навыков презентации блюд из рыбы с костным скелетом потребителям***</p> <p>Демонстрация навыков планирования меню блюд из рыбы с костным скелетом**</p> <p>Презентация блюд из рыбы с костным скелетом потребителям с элементами шоу***</p> <p>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству блюд из рыбы с костным скелетом**</p>
Базовый уровень по WSR (помощник повара/кондитера)	<p>Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом.</p> <p>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.</p> <p>Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника</p>
Продвинутый (повар/кондитер)	Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: рациональное использование продуктов; время и температура подачи блюд должны соответствовать

	<p>технологическим требованиям; присутствие обязательных компонентов и ингредиентов в процессе приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.</p> <p>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.</p> <p>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня</p>
<p>Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер)</p>	<p>Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента блюда в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов блюда.</p> <p>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.</p> <p>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом</p>

### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **60** часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **40** часов;
- самостоятельной работы обучающегося – **8** часов;
- консультации - **12** часов.

Учебной и производственной практики – **108** часов.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы* и соответствующих профессиональных и *дополнительных* компетенций (ПК):

- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
- ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов;
- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ДПК 5.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
- ДПК 5.6. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд из домашней птицы, мяса и мясных продуктов
- ДПК 5.7. Организовывать свое рабочее место\*
- ДПК 5.8. Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи \*

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

Программа **ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения World Skills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610 н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы.

#### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля



С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

*иметь практический опыт:*

- обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

*уметь:*

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- отпускать готовые блюда из мяса и домашней птицы с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- изменять ассортимент полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и дичи в зависимости от изменения спроса;\*
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;\*
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и дичи в соответствии с имеющимися условиями хранения;\*
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и дичи;\*
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и дичи стандартного ассортимента;\*

- изготавливать полуфабрикаты и блюда из мяса и домашней птицы и дичи по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;\*
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и дичи;\*
- творчески оформлять полуфабрикаты и блюда из мяса и домашней птицы и дичи, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;\*
- готовить и презентовать полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и дичи с элементами шоу;\*
- соблюдать при приготовлении полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и дичи требования к качеству и безопасности их приготовления;\*
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и дичи;\*
- составлять калькуляцию на полуфабрикаты и блюда из мяса и домашней птицы и дичи;\*
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и дичи;\*
- составлять портфолио на полуфабрикаты и блюда из мяса и домашней птицы и дичи;\*

*знать:*

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептов при подготовке сырья и полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы, срокам и условиям хранения;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- рецептуры и основы технологии, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы, с учетом соблюдения требований качества;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем,

инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;\*
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы дичи разнообразного ассортимента;\* технологии приготовления блюд из мяса и домашней птицы дичи разнообразного ассортимента;\*
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы и дичи;\*
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы и дичи при их тепловой обработке;\*
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы и дичи:\*
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы и дичи:\*

**\*четвертый уровень квалификации**

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **96** часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **66** часов;
- самостоятельной работы обучающегося – **4** часа;
- консультаций - **26** часов.

Учебной и производственной практики – **288** часов

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок* и соответствующих профессиональных и *дополнительных* компетенций (ПК):

- ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты
- ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски
- ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда
- ДПК 6.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
- ДПК 6.6. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых холодных блюд и закусок, салатов, бутербродов и гастрономических продуктов
- ДПК 6.7. Организовывать свое рабочее место\*
- ДПК 6.8. Готовить, оформлять и презентовать салаты, канапе, легкие холодные закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда\*

Рабочая программа профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания или в рамках специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

Программа *ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок* разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения World Skills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610 н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы.

## 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

*иметь практический опыт:*

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

*уметь:*

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- отпускать готовые холодные блюда и закуски с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления холодных блюд и закусок и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые холодные блюда и закуски;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- изменять ассортимент холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд в зависимости от изменения спроса;\*
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;\*
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд в соответствии с имеющимися условиями хранения;\*
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления холодных блюд и закусок канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;\*
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению холодных блюд и закусок канапе и легких закусок

разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд стандартного ассортимента;\*

- изготавливать холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;\*
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;\*
- творчески оформлять холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;\*
- готовить и презентовать холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда с элементами шоу;\*
- соблюдать при приготовлении холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд требования к качеству и безопасности их приготовления;\*
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;\*
- составлять калькуляцию на холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда;\*
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;\*
- составлять портфолио на холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда;\*

*знать:*

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептов при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок, срокам и условиям хранения;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении холодных блюд и закусок;

- рецептуры и основы технологии, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении холодных блюд и закусок, с учетом соблюдения требований качества;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемых при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;\*
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд разнообразного ассортимента;\*
- технологии приготовления холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд разнообразного ассортимента;\*
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;\*
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд при их тепловой обработке;\*
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;\*
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;\*

**\* - четвертый уровень квалификации**

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося – **46** часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **32** часа;
- самостоятельной работы обучающегося – **4** часа;
- консультации - **10** часов.

Учебной и производственной практики – **108** часов.



# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ.07 Приготовление и оформление сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных и **дополнительных** компетенций (ПК):

- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки
- ДПК 7.4. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
- ДПК 7.5. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых холодных и горячих напитков, простых холодных и горячих сладких блюд.
- ДПК 7.6. Организовывать свое рабочее место\*
- ДПК 7.7. Готовить, оформлять и презентовать простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие напитки, простые холодные напитки.\*

Рабочая программа профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания или в рамках специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

Программа **ПМ.07 Приготовление и оформление сладких блюд и напитков** разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения World Skills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610 н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и

соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

*иметь практический опыт:*

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

*уметь:*

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
- отпускать готовые сладкие блюда и напитки с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления сладких блюд и напитков и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые сладкие блюда и напитки;
- изменять ассортимент сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов в зависимости от изменения спроса;\*
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;\*
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов в соответствии с имеющимися условиями хранения;\*
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;\*
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов стандартного ассортимента;\*
- изготавливать сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;\*

- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;\*
- творчески оформлять сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;\*
- готовить и презентовать сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты с элементами шоу;\*
- соблюдать при приготовлении сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов требования к качеству и безопасности их приготовления;\*
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;\*
- составлять калькуляцию на сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты;\*
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;\*
- составлять портфолио на сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты;\*

*знать:*

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при приготовлении сладких блюд и напитков;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков, срокам и условиям хранения;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении сладких блюд и напитков;
- рецептуры и основы технологии, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- способы сервировки и варианты оформления;
- способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении сладких блюд и напитков, с учетом соблюдения требований качества;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;\*
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сладких блюда напитков, холодных и горячих десертов;\*
- технологии приготовления сладких блюда напитков, холодных и горячих десертовразнообразного ассортимента;\*
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производствесладких блюда напитков, холодных и горячих десертов;\*
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве сладких блюда напитков, холодных и горячих десертовпри их тепловой обработке;\*
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства сладких блюда напитков, холодных и горячих десертов;\*
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств сладких блюда напитков, холодных и горячих десертов;\*

*\*- четвертый уровень квалификации*

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **46** часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **32** часа;
- самостоятельной работы обучающегося – **4** часа;
- консультации - **10** часов.

Учебной и производственной практики – **108** часов.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных и **дополнительных** компетенций (ПК) и (ДПК):

- ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
- ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
- ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
- ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
- ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
- ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
- ДПК 8.7. Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.
- ДПК 8.8. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых хлебобулочных изделий и хлеба, основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек, отечественные классические торты и пирожные, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
- ДПК 8.9. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе\*
- ДПК 8.10. Готовить, оформлять и презентовать хлебобулочные мучные и кондитерские изделия.\*

Рабочая программа профессионального модуля можно использовать при разработке программы дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания или в рамках специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

Программа **ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения World Skills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610 н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом

Минтруда №597 н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

*иметь практический опыт:*

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

*уметь:*

- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- порционировать (комплектовать) продукцию, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия;
- оценивать качество готовых изделий;
- реализовывать готовую продукцию, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления продукции хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;

- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую шоколадную продукцию, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия на вынос.
- обосновывать ассортимент хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
- анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий \*
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; \*
- организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочных, мучных, кондитерских
- осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий стандартного ассортимента; \*
- готовить тесто и полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
- готовить по технологическим картам хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия \*
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий \*
- оформлять десерты, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; \*
- готовить и представлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального; \*
- соблюдать при приготовлении десертов, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; \*
- оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной, мучной, кондитерской продукции; \*
- составлять калькуляцию хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий \*
- составлять портфолио на хлебобулочную, мучную, кондитерскую продукцию; \*

*Знать:*

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- пищевая ценность, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды, назначение, правила безопасного использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- технологии изготовления, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении шоколадной продукции и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления шоколадной продукции хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- принципы и приемы презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий потребителям;
- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий с учетом соблюдения требований качества;
- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;
- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; \*
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, разнообразного ассортимента; \*
- технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, разнообразного ассортимента; \*
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. \*
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, при их тепловой обработке; \*
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. \*



- способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; \*
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах; \*
- организация питания, в том числе диетического;
- рецептура и современные технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь; \*
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов; \*
- виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации; \*
- принципы и приемы презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, потребителям; \*
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; \*

**\*четвертый уровень квалификации**

Описание результатов обучения (с учетом требований ФГОС СПО,  
профессиональных стандартов и требований WSI/WSR)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	<p>Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба**</p> <p>Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба*</p> <p>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов хлебобулочных изделий и хлеба**</p> <p>Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба*</p> <p>Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых хлебобулочных изделий и хлеба *</p> <p>Демонстрация навыков презентации хлебобулочных изделий и хлеба потребителям*</p> <p>Демонстрация навыков планирования меню хлебобулочных изделий и хлеба**</p> <p>Презентация хлебобулочных изделий и хлеба потребителям с элементами шоу*</p> <p>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству хлебобулочных изделий и хлеба**</p>
	<i>Требования к качеству:</i> Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления

<p>Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера)</p>	<p>простых хлебобулочных изделий и хлеба; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба. <i>Требования к скорости:</i> допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд. <i>Прикладные технологии:</i> рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника</p>
<p>Продвинутый (повар/кондитер)</p>	<p><i>Требования к качеству:</i> все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: рациональное использование продуктов; время и температура подачи блюд должны соответствовать технологическим требованиям; присутствие обязательных компонентов и ингредиентов в процессе приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба; обеспечение стиля и креативности подачи блюд. <i>Требования к скорости:</i> время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд. <i>Прикладные технологии:</i> все вышеуказанное в описании базового уровня</p>
<p>Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер)</p>	<p><i>Требования к качеству:</i> все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых хлебобулочных изделий и хлеба в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых хлебобулочных изделий и хлеба. <i>Требования к скорости:</i> время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд. <i>Прикладные технологии:</i> все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском и кондитерском производстве в процессе приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба</p>
	<p>Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении мучных кондитерских изделий** Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и</p>

<p>ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия</p>	<p>рабочего места повара к приготовлению мучных кондитерских изделий*</p> <p>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов мучных кондитерских изделий**</p> <p>Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении мучных кондитерских изделий*</p> <p>Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых мучных кондитерских изделий*</p> <p>Демонстрация навыков презентации мучных кондитерских изделий потребителям*</p> <p>Демонстрация навыков планирования меню мучных кондитерских изделий**</p> <p>Презентация мучных кондитерских изделий потребителям с элементами шоу*</p> <p>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству мучных кондитерских изделий**</p>
<p>Базовый уровень по WSR (помощник повара/кондитера)</p>	<p><i>Требования к качеству:</i> Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий.</p> <p><i>Требования к скорости:</i> допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.</p> <p><i>Прикладные технологии:</i> рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника</p>
<p>Продвинутый (повар/кондитер)</p>	<p><i>Требования к качеству:</i> все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: рациональное использование продуктов; время и температура подачи блюд должны соответствовать технологическим требованиям; присутствие обязательных компонентов и ингредиентов в процессе приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.</p> <p><i>Требования к скорости:</i> время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.</p> <p><i>Прикладные технологии:</i> все вышеуказанное в описании базового уровня</p>
	<p><i>Требования к качеству:</i> все вышеуказанное в описании</p>

<p>Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер)</p>	<p>базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента основных мучных кондитерских изделий в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов основных мучных кондитерских изделий. <i>Требования к скорости:</i> время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд. <i>Прикладные технологии:</i> все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском/кондитерском производстве в процессе приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий</p>
<p>ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки</p>	<p>Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении печенья, пряников, коврижек** Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению печенья, пряников, коврижек* Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов печенья, пряников, коврижек** Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении печенья, пряников, коврижек* Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос печенья, пряников, коврижек* Демонстрация навыков презентации печенья, пряников, коврижек потребителям* Демонстрация навыков планирования меню печенья, пряников, коврижек** Презентация печенья, пряников, коврижек потребителям с элементами шоу* Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству печенья, пряников, коврижек**</p>
<p>Базовый уровень по WSR (помощник повара/кондитера)</p>	<p><i>Требования к качеству:</i> Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. <i>Требования к скорости:</i> допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд. <i>Прикладные технологии:</i> рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления печенья,</p>

	<p>пряников, коврижек, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника</p>
<p>Продвинутый (повар/кондитер)</p>	<p><i>Требования к качеству:</i> все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: рациональное использование продуктов; время и температура подачи блюд должны соответствовать технологическим требованиям; присутствие обязательных компонентов и ингредиентов в процессе приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.</p> <p><i>Требования к скорости:</i> время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.</p> <p><i>Прикладные технологии:</i> все вышеуказанное в описании базового уровня</p>
<p>Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер)</p>	<p><i>Требования к качеству:</i> все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента печенья, пряников, коврижек в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов печенья, пряников, коврижек.</p> <p><i>Требования к скорости:</i> время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.</p> <p><i>Прикладные технологии:</i> все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском/кондитерском производстве в процессе приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек</p>
<p>ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты</p>	<p>Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении отделочных полуфабрикатов**</p> <p>Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению отделочных полуфабрикатов*</p> <p>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов отделочных полуфабрикатов**</p> <p>Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении отделочных полуфабрикатов*</p>
<p>Базовый уровень по WSR (помощник повара/кондитера)</p>	<p><i>Требования к качеству:</i> Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных</p>

	<p>полуфабрикатов; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиями; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p><i>Требования к скорости:</i> допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.</p> <p><i>Прикладные технологии:</i> рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов; работа на оборудовании, используемом для приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника</p>
Продвинутый (повар/кондитер)	<p><i>Требования к качеству:</i> все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: рациональное использование продуктов; время и температура подачи блюд должны соответствовать технологическим требованиям; присутствие обязательных компонентов и ингредиентов в процессе приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.</p> <p><i>Требования к скорости:</i> время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.</p> <p><i>Прикладные технологии:</i> все вышеуказанное в описании базового уровня</p>
Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер)	<p><i>Требования к качеству:</i> все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых и основных отделочных полуфабрикатов в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых и основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p><i>Требования к скорости:</i> время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.</p> <p><i>Прикладные технологии:</i> все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в кондитерском производстве в процессе приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов</p>
ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом,

<p>пирожные</p>	<p>весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных**</p> <p>Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению отечественных классических тортов и пирожных*</p> <p>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов отечественных классических тортов и пирожных**</p> <p>Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных*</p> <p>Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых отечественных классических тортов и пирожных *</p> <p>Демонстрация навыков презентации отечественных классических тортов и пирожных потребителям*</p> <p>Демонстрация навыков планирования меню отечественных классических тортов и пирожных**</p> <p>Презентация отечественных классических тортов и пирожных потребителям с элементами шоу*</p> <p>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству отечественных классических тортов и пирожных**</p>
<p>Базовый уровень по WSR (помощник повара/кондитера)</p>	<p><i>Требования к качеству:</i> Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиями; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных.</p> <p><i>Требования к скорости:</i> допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.</p> <p><i>Прикладные технологии:</i> рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника</p>
<p>Продвинутый (повар/кондитер)</p>	<p><i>Требования к качеству:</i> все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: рациональное использование продуктов; время и температура подачи блюд должны соответствовать технологическим требованиям; присутствие обязательных компонентов и ингредиентов в процессе приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.</p> <p><i>Требования к скорости:</i> время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.</p>

	<p><i>Прикладные технологии:</i> все вышеуказанное в описании базового уровня</p>
<p>Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер)</p>	<p><i>Требования к качеству:</i> все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента отечественных классических тортов и пирожных в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов отечественных классических тортов и пирожных.</p> <p><i>Требования к скорости:</i> время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.</p> <p><i>Прикладные технологии:</i> все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в кондитерском производстве в процессе приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных</p>
<p>ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные</p>	<p>Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении обезжиренных тортов и пирожных**</p> <p>Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению обезжиренных тортов и пирожных*</p> <p>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов обезжиренных тортов и пирожных**</p> <p>Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении обезжиренных тортов и пирожных*</p> <p>Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых обезжиренных тортов и пирожных*</p> <p>Демонстрация навыков презентации обезжиренных тортов и пирожных потребителям*</p> <p>Демонстрация навыков планирования меню обезжиренных тортов и пирожных**</p> <p>Презентация обезжиренных тортов и пирожных потребителям с элементами шоу*</p> <p>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству обезжиренных тортов и пирожных**</p>
<p>Базовый уровень по</p>	<p><i>Требования к качеству:</i> Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиями; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p> <p><i>Требования к скорости:</i> допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.</p>



WSR (помощник повара/ кондитера)	<i>Прикладные технологии:</i> рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника
Продвинутый (повар/кондитер)	<i>Требования к качеству:</i> все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: рациональное использование продуктов; время и температура подачи блюд должны соответствовать технологическим требованиям; присутствие обязательных компонентов и ингредиентов в процессе приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных; обеспечение стиля и креативности подачи блюд. <i>Требования к скорости:</i> время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд. <i>Прикладные технологии:</i> все вышеуказанное в описании базового уровня
Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер)	<i>Требования к качеству:</i> все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых блюд и гарниров из макаронных изделий. <i>Требования к скорости:</i> время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд. <i>Прикладные технологии:</i> все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в кондитерском производстве в процессе приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных

### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **184** часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **128** часов;
- самостоятельной работы обучающегося – **26** часов;
- консультации - **30** часов.

Учебной и производственной практики – **468** часов.