Согласовано:

Директор филиала АО
«Корпорация «ГРИНН»
«Гипермаркет «ЛИНИЯ»»

_____/Ю.Н. Гордичук/
«29» августа 2016 г.

Утверждаю

Директор областного
государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения «Старооскольский
техникум технологий и дизайна»
_____/С.В. Ткалич/
«29» августа 2016 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

Областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Старооскольский техникум технологий и дизайна»
по профессии среднего профессионального образования
**19.01.17 Повар, кондитер**

на базе среднего общего образования

Старый Оскол
2016 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

Областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Старооскольский техникум технологий и дизайна» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** и с *учетом требований:*

*– профессионального стандарта по профессии Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н;*

*– профессионального стандарта по профессии Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597н.*

Рекомендована решением педагогического совета

Протокол № 1 от «29»августа 2016 г.

**Авторы:**

1. Ткалич С.В., директор, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
2. Кривошеева О.В., заместитель директора по УМР, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
3. Жеребцова О.П., заместитель директора по УР, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
4. Титова И.В., заведующий отделением СПО, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
5. Горбоконь К.С., мастер производственного обучения, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
4. Федина Е.В., мастер производственного обучения, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
6. Кадирова Е.Ю., руководитель физвоспитания, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ О СОГЛАСОВАНИИ**
**ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ**

Предприятие: **АО «Корпорация «ГРИНН» «Гипермаркет «ЛИНИЯ»»**
Директор: **Ю.Н.Гордичук**
Профессия: **19.01.17 Повар, кондитер**
Образовательная база приема: **среднее общее образование**
Квалификации: **Повар, кондитер**
Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения: **10 месяцев**
Автор-разработчик ППКРС:
**ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»**

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Представленная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер разработана в соответствии и с учетом:
– требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 02.08.2013 года № 798;
*– профессионального стандарта по профессии Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н;*
*– профессионального стандарта по профессии Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597н;*
– запросов работодателей;
– особенностей развития Белгородской области;
– потребностей экономики Белгородской области.
2.Содержание ППКРС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**
2.1. Отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли с учетом потребностей работодателей и экономики Белгородской области;
2.2. Направлено на:
– освоение видов профессиональной деятельности по профессии в соответствии с ФГОС и присваиваемыми квалификациями:

| **Код** | **Наименование** |
|---|---|
| ВПД 1 | Приготовление блюд из овощей и грибов |
| ВПД 2 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста |

| | |
|---|---|
| ВПД 3 | Приготовление супов и соусов |
| ВПД 4 | Приготовление блюд из рыбы |
| ВПД 5 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы |
| ВПД 6 | Приготовление холодных блюд и закусок |
| ВПД 7 | Приготовление сладких блюд и напитков |
| ВПД 8 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |

2.3. Направлено на формирование

– следующих **общих компетенций**:

| Код | Наименование |
|---|---|
| ОК.1 | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК.2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем |
| ОК.3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК.4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК.5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК.6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.7. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

– следующих **профессиональных компетенций**:

| Код | Наименование |
|---|---|
| **ВПД 1** | **Приготовление блюд из овощей и грибов** |
| 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 |
| **ВПД 2** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** |
| 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 |
| **ВПД 3** | **Приготовление супов и соусов** |
| ПК3.1 | Готовить бульоны и отвары |
| ПК3.2 | Готовить простые супы |
| ПК3.3 | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты |
| ПК 3.4 | Готовить простые холодные и горячие соусы |
| **ВПД 4** | **Приготовление блюд из рыбы** |
| 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 |
| **ВПД 5** | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** |
| 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 |
| **ВПД 6** | **Приготовление холодных блюд и закусок** |
| 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 |
| **ВПД 7** | **Приготовление сладких блюд и напитков** |
| 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 |
| **ВПД 8** | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |
| 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 |

3. Объем времени вариативной части ППКРС (**144 часа**) оптимально распределен в профессиональной составляющей подготовки рабочего и отражает требования работодателей:

– увеличение объёма времени профессиональных модулей:

| **Код и наименова-ние цикла** | **Код и наименование ПМ** | **Наименование темы** | **Количест-во часов** |
|---|---|---|---|
| ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов | МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов | Тема 1.1 Значение овощей в питании, характеристика, требования к качеству. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки овощей и грибов Организация рабочего места повара в процессе обработки и нарезки овощей и грибов.<br>1.2. Обработка и нарезка различных видов овощей и грибов.<br>Тема 1.3. Организация рабочего места повара в процессе приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов<br>Тема 1.4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. Оценка качества и реализация готовых блюд и гарниров из овощей и грибов. | 24 |
| ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | Тема 1.1.<br>Значение круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога в питании, характеристика, требования к качеству<br>Тема 1.2. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, | 24 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | используемых при при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.<br>Тема 1.3. Приготовление каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы.<br>Тема 1.4. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.<br>Тема 1.5. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога<br>Тема 1.6. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем. | |
| ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы | МДК. 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | Тема 1.1. Значение рыбы в питании.<br>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки рыбы.<br>Тема 1.3. Первичная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов<br>Тема 1.4 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места при приготовлении блюд из рыбы.<br>Тема 1.5. Приготовление блюд из рыбы.<br>Тема 1.6. Охлаждение, замораживание и хранение полуфабрикатов и блюд из рыбы. | 48 |
| ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | Тема 1.1. Значение мяса, мясных продуктов и домашней птицы в питании человека.<br>Тема 1.2. Обработка говяжьей туши и приготовление полуфабрикатов из нее.<br>Тема 1.3. Обработка бараньей и свиной туш и приготовление полуфабрикатов из них.<br>Тема 1.4. Приготовление | 48 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | натуральной рубленной и котлетной массы и полуфабрикатов из них.<br>Тема 1.5. Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из нее.<br>Тема 1.6. Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов.<br>Тема 1.7 Приготовление блюд из домашней птицы.<br>Тема 1.8. Охлаждение, замораживание и хранение полуфабрикатов и готовых блюд из мяса, мясопродуктов и птицы. | |
| | | **Итого** | **144** |

4. Направлено на формирование дополнительных знаний, умений, практического опыта по требованию работодателей с учётом требований:

*– профессионального стандарта по профессии Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н;*

*– профессионального стандарта по профессии Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597н.*

**Связь образовательной программы с профессиональными стандартами**

| **Наименование программы** | **Наименование выбранного профессионального стандарта** (одного или нескольких) | **Уровень квалификации** |
|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** |
| Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер | Профессиональный стандарт по профессии «Повар»;<br><br>Профессиональный стандарт по профессии «Кондитер»; | третий<br>четвертый<br><br>третий<br>четвертый |

**Сопоставление единиц ФГОС СПО и профессиональных стандартов**
**по профессии 19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР**

| | ФГОС СПО | Профессиональный стандарт | Вывод |
|---|---|---|---|
| 1 | Виды деятельности (ВД) | Обобщённые трудовые функции (ОТФ) | |
| | **ПМ 01.** ***Приготовление блюд из овощей и грибов*** | ***А) Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара***<br>***Б) Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента****** | Можно изменить формулировку ПК, добавив часть из обобщённых трудовых функции ПС.<br>**ПМ 01.*****Приготовление блюд из овощей и грибов под руководством повара***<br>Можно изменить формулировку ПК, добавив часть из обобщённых трудовых функции ПС.<br>**ПМ 01.** ***Приготовление блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента**** |
| | Профессиональные компетенции по каждому ВД | Трудовые функции по каждой ОТФ | |
| | *ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ* | *3.1.1.Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места* | Профессиональные компетенции ФГОС не в полной мере соответствуют трудовым функциям ПС. Можно изменить формулировку ПК, добавив часть из обобщённых трудовых функции ПС.<br>***ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ по заданию повара.***<br>***ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>Профессиональные компетенции ФГОС не в полной мере соответствуют трудовым функциям ПС.<br>Можно добавить ПК 1.3, ПК1.4, ПК1.5<br>***ПК 1.3. Выполнять инструкции и задания*** |
| | *ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов* | *3.1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий* | |
| | | *3.2.1. Организация своего рабочего места** | |
| | | *3.2.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | ***повара по организации рабочего места.***<br>***ПК 1.4.Организовывать свое рабочее место****<br>***ПК 1.5. Готовить, оформлять и презентовать блюда из овощей и грибов **** |
| | Практический опыт по каждому ВД | Трудовые действия | |
| | *Обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов* | *- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;*<br>*- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;*<br>*- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;*<br>*- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;*<br>*- подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;*<br>*- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;*<br>*- приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;*<br>*- процеживание, протирание, замешивание,* | Расширить практический опыт ФГОС:<br>*- подготовка рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами для обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;*<br>*- уборка рабочих местпо заданию повара;*<br>*- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;*<br>*- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из овощей и грибов или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;*<br>*- подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд из овощей и грибов;*<br>*- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;*<br>*- приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов по заданию повара;*<br>*- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фаршировании, начинка продукции из овощей и грибов по заданию повара;*<br>*- порционирование (комплектация), раздача блюд* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;*<br>*- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;*<br>*- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;*<br>*- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.* | *и кулинарных изделий из овощей и грибов по заданию повара;*<br>*- прием и оформление платежей за блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов по заданию повара;*<br>*- упаковка готовых блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов на вынос по заданию повара.* |
| | | *- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>***- контроль выполнения помощником повара заданий;****<br>*- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- нарезка и формовка овощей и фруктов;* | Расширить практический опыт ФГОС:<br>*- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд из овощей и грибов;**<br>*- оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд из овощей и грибов;**<br>*- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при обработке, нарезке и приготовлении блюд из овощей и грибов;**<br>*- подготовка товарных отчетов по производству блюд из овощей и грибов;**<br>***- контроль выполнения помощником повара заданий;****<br>*- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при обработке, нарезке и приготовлении блюд из овощей и грибов;**<br>*- разработка меню/ассортимента блюд из овощей и грибов;**<br>*- обработка, нарезка и формовка овощей и фруктов;**<br>*- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд из овощей и грибов;**<br>*- приготовление и оформление блюд из овощей и* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *- приготовление и оформление блюд из овощей и грибов;** <br> *- приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;* <br> *- контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;** <br> *- контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;** <br> *- контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;** <br> *- презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.** | *грибов;** <br> *- приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд из овощей и грибов;** <br> *- контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд из овощей и грибов;** <br> *- презентация готовых блюд из овощей и грибов;** |
| | Умения | Необходимые умения | |
| | *- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;* <br> *- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;* <br> *- обрабатывать различными методами овощи и грибы;* <br> *- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;* <br> *- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.* | ***- проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий*** <br> ***- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;*** <br> *- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;* <br> *- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;* <br> *- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;* | Дополнить умения ФГОС: <br> *- 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;* <br> *- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;* <br> *- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов;* <br> *- обрабатывать различными методами овощи и грибы под руководством повара;* <br> *- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов под руководством повара;* <br> *- готовить блюда и кулинарные изделия из* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;*<br>***- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;***<br>*- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;*<br>*- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;*<br>*- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;*<br>*- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарных изделий на вынос.* | *овощей и грибов по технологическим картам под руководством повара;*<br>*- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов;*<br>*- отпускать готовые блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;*<br>*- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы под руководством повара;*<br>*- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;*<br>*- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов, экономно расходовать его;*<br>*- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;*<br>*- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов на вынос.* |
| | | *- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;**<br>*- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;**<br>*- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения;**<br>***- организовывать обучение помощников повара*** | Дополнить умения ФГОС:<br>*- изменять ассортимент блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов в зависимости от изменения спроса;**<br>*- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;**<br>*- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд из овощей и грибов в соответствии с имеющимися условиями хранения;** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ***на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;****<br>***- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента;****<br>*- изготовлять блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;**<br>*- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;**<br>*- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;**<br>*- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;**<br>*- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;**<br>*- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия;** | ***- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;****<br>***- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению*** *блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов* ***стандартного ассортимента;****<br>*- изготовлять блюда из овощей и грибов по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;**<br>*- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд из овощей и грибов;**<br>*- творчески оформлять блюда из овощей и грибов, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;**<br>*- готовить и презентовать блюда из овощей и грибов с элементами шоу;**<br>*- соблюдать при приготовлении блюд из овощей и грибов требования к качеству и безопасности их приготовления;**<br>*- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд из овощей и грибов;**<br>*- составлять калькуляцию на блюда из овощей и грибов;**<br>*- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд из овощей и грибов;**<br>*- составлять портфолио на блюда из овощей и грибов;** |
| | Знания | Необходимые знания | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;*<br>*-характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;*<br>*-технику обработки овощей, грибов, пряностей;*<br>*-способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;*<br>*- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;*<br>*- правила проведения бракеража;*<br>*-способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;*<br>*- правила хранения овощей и грибов;*<br>*-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;*<br>*- правила их безопасного использования* | *-нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;*<br>*-рецептуры и основы технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*-требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения; доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий ними;*<br>*- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания*<br>*- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>***- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;***<br>*- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований качества;*<br>***- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.*** | Дополнить знания ФГОС:<br>*- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при приготовлении блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов;*<br>*- ассортимент, товароведную характеристику пищевую ценность и требования к качеству, сроки и условия хранения различных видов овощей и грибов;*<br>*-характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;*<br>*- рецептуры и основы технологии приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;*<br>*- технику обработки овощей, грибов, пряностей;*<br>*- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;*<br>*- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;*<br>*- правила проведения бракеража;*<br>*-способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;*<br>*- правила хранения овощей и грибов;*<br>*-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.*<br>*- правила по охране труда, производственной* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | *санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.* |
| | | *- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;**<br>*- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;**<br>*- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;**<br>*- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;**<br>*- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах;** | Дополнить знания ФГОС:<br>*- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;**<br>*- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента;**<br>*- технологии приготовления блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента;**<br>*- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд из овощей и грибов;**<br>*- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд из овощей и грибов при их тепловой обработке;**<br>*- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд из овощей и грибов:**<br>*- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд из овощей и грибов:** |
| 2 | Виды деятельности (ВД) | Обобщённые трудовые функции (ОТФ) | |
| | **ПМ 02.** ***Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста*** | ***А) Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара***<br>***Б) Приготовление блюд, напитков и кулинарных*** | Можно изменить формулировку ПК, добавив часть из обобщённых трудовых функции ПС.<br>**ПМ 02.** ***Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц,*** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ***изделий и другой продукции разнообразного ассортимента*** | ***творога, теста под руководством повара*** **ПМ 02.** ***Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента**** |
| | Профессиональные компетенции по каждому ВД | Трудовые функции по каждой ОТФ | |
| | *ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров* | *3.1.1.Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места* | Профессиональные компетенции ФГОС не в полной мере соответствуют трудовым функциям ПС. Можно изменить формулировку ПК, добавив часть из обобщённых трудовых функции ПС.<br>***ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров по заданию повара.***<br>***ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>Профессиональные компетенции ФГОС не в полной мере соответствуют трудовым функциям ПС.<br>Можно добавить ПК 2.6<br>***ПК 2.6. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.*** |
| | *ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы* | *3.1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий* | |
| | *ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий* | *3.2.1. Организация своего рабочего места** | |
| | *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* | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *3.2.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий** | Профессиональные компетенции ФГОС не в полной мере соответствуют трудовым функциям ПС.<br>Можно добавить ПК 2.7, 2.8<br>***ПК 2.7.Организовывать свое рабочее место****<br>***ПК 2.8. Готовить, оформлять и презентовать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста **** |
| | Практический опыт по каждому ВД | Трудовые действия | |
| | *Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.* | *- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;*<br>*- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;*<br>*- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;*<br>*- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;*<br>*- подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;*<br>*- приготовление блюд и гарниров из овощей,* | Расширить практический опыт ФГОС:<br>*- подготовка рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами для обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;*<br>*- уборка рабочих мест по заданию повара;*<br>*- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для обработки, сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;*<br>*- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;*<br>*- подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *бобовых и кукурузы по заданию повара;*<br>*- приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;*<br>*- приготовление блюд из яиц по заданию повара;*<br>*- приготовление блюд из творога по заданию повара;*<br>*- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;*<br>*- приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;*<br>*- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара*<br>*- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара*<br>*- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара*<br>*- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара* | *- приготовление блюд и гарниров из бобовых и кукурузы по заданию повара;*<br>*- приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;*<br>*- приготовление блюд из яиц по заданию повара;*<br>*- приготовление блюд из творога по заданию повара;*<br>*- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;*<br>*- приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;*<br>*- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции для блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста по заданию повара*<br>*- порционирование (комплектация), раздача блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста по заданию повара*<br>*- прием и оформление платежей за блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста по заданию повара*<br>*- упаковка готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста на вынос по заданию повара.* |
| | | *- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;** | Расширить практический опыт ФГОС:<br>*- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;**<br>*- оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *- подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>***- контроль выполнения помощником повара заданий;****<br>*- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделия из теста разнообразного ассортимента;**<br>*- приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий;**<br>*- приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;**<br>*- контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.** | *- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;**<br>*- подготовка товарных отчетов по производству блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;**<br>***- контроль выполнения помощником повара заданий;****<br>*- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;**<br>*- разработка меню/ассортимента блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;**<br>*- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюди гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;**<br>*- приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделия из теста разнообразного ассортимента;**<br>*- приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий;**<br>*- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, яиц, творога;**<br>*- приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюди гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;**<br>*- контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд и гарниров из круп,* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | *бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;** <br>*- презентация готовых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;** |
| | Умения | Необходимые умения | |
| | *- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;* <br>*- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;* <br>*- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.* | ***- проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий*** <br>***- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;*** <br>*- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;* <br>*- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;* <br>*- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;* <br>*- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;* <br>***- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;*** <br>*- соблюдать санитарно-гигиенические требования* | *Дополнить умения ФГОС* <br>*- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;* <br>*- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;* <br>*- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;* <br>*- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста по технологическим картам под руководством повара;* <br>*- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;* <br>*- отпускать готовые блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;* <br>*- охлаждать и замораживать блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога,* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *и требования охраны труда;*<br>*- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;*<br>*- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;*<br>*- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарных изделий на вынос.* | *теста под руководством повара;*<br>*- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;*<br>*- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста и экономно расходовать его;*<br>*- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;*<br>*- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;* |
| | | *- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;**<br>*- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;**<br>*- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения;**<br>***- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;****<br>***- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента;****<br>*- изготовлять блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных* | *Дополнить умения ФГОС*<br>*- изменять ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, в зависимости от изменения спроса;**<br>*- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;**<br>*- 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;**<br>*- изготовлять блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;**<br>*- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и гарниров из круп, бобовых,* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *кухонь;**<br>*- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;**<br>*- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;**<br>*- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;**<br>*- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;**<br>*- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия;** | *макаронных изделий, яиц, творога, теста;**<br>*- творчески оформлять блюда из овощей и грибов, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;**<br>*- готовить и презентовать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с элементами шоу;**<br>*- соблюдать при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста требования к качеству и безопасности их приготовления;**<br>*- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;**<br>*- составлять калькуляцию на блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;**<br>*- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;**<br>*- составлять портфолио на блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;** |
| | Знания | Необходимые знания | |
| | *- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;*<br>*- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;* | *-нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;*<br>*-рецептуры и основы технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*-требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения; доброкачественности пищевых* | *Дополнить знания ФГОС*<br>*- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;*<br>*- ассортимент, товароведную характеристику* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;*<br>*- правила проведения бракеража;*<br>*- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;*<br>*- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;*<br>*- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.* | *продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий ними;*<br>*- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания*<br>*- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований качества;*<br>*- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.* | *пищевую ценность и требования к качеству, сроки и условия хранения различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;*<br>*-рецептуры и основы технологии приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;*<br>*- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;*<br>*- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;*<br>*- правила проведения бракеража;*<br>*-способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;*<br>*- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;*<br>*-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;*<br>*- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.* |
| | | *- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;**<br>*- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий* | *Дополнить знания ФГОС*<br>*- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;**<br>*- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *разнообразного ассортимента;**<br>*- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;**<br>*- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;**<br>*- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах;** | *блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента;**<br>*- технологии приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента;**<br>*- 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;**<br>*- 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;**<br>*- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста:**<br>*- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста:** |
| 3 | Виды деятельности (ВД) | Обобщённые трудовые функции (ОТФ) | |
| | **ПМ 03.** ***Приготовление супов и соусов*** | ***А) Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара***<br>***Б) Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента*** | Можно изменить формулировку ПК, добавив часть из обобщённых трудовых функции ПС.<br>**ПМ 03.** ***Приготовление супов и соусов под руководством повара***<br>**ПМ 03.** ***Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента**** |
| | Профессиональные компетенции по каждому ВД | Трудовые функции по каждой ОТФ | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары* | *3.1.1.Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места* | Профессиональные компетенции ФГОС не в полной мере соответствуют трудовым функциям ПС. Можно изменить формулировку ПК, добавив часть из обобщённых трудовых функции ПС.<br>***ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 3.2. Готовить простые супы по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты под руководством повара.***<br>***ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>Профессиональные компетенции ФГОС не в полной мере соответствуют трудовым функциям ПС.<br>Можно добавить ПК 3.5, ПК3.6, ПК3.7<br>***ПК 3.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.*** |
| | *ПК 3.2. Готовить простые супы* | *3.1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий* | |
| | *ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты* | | |
| | *ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы* | | |
| | | *3.2.1. Организация своего рабочего места* | ***ПК 3.6.Организовывать свое рабочее место****<br>***ПК 3.7. Готовить, оформлять и презентовать бульоны и отвары,простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы **** |
| | | *3.2.2.Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий* | |
| | Практический опыт по каждому ВД | Трудовые действия | |
| | *Приготовления основных супов и соусов* | *- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;*<br>*- уборка рабочих мест сотрудников основного* | Расширить практический опыт ФГОС:<br>*- подготовка рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами для приготовления основных супов и соусов;*<br>*- уборка рабочих мест по заданию повара;* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *производства организации питания по заданию повара;*<br>*- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;*<br>*- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;*<br>*- подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;*<br>*- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;*<br>*- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;*<br>*- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;*<br>*- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;*<br>*- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;*<br>*- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.* | *- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для приготовления основных супов и соусов;*<br>*- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении основных супов и соусов или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;*<br>*- подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления основных супов и соусов;*<br>*- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;*<br>*- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;*<br>*- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции для приготовления основных супов и соусов по заданию повара;*<br>*- порционирование (комплектация), раздача основных супов и соусов по заданию повара;*<br>*- прием и оформление платежей за основные супы и соусы по заданию повара;*<br>*- упаковка готовых основных супов и соусов на вынос по заданию повара.* |
| | | *- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов,* | Расширить практический опыт ФГОС: |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>***- контроль выполнения помощником повара заданий;****<br>*- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- приготовление и оформление супов, отваров и бульонов;**<br>*- приготовление и оформление горячих и холодных соусов;**<br>*- приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;**<br>*- контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- контроль качества приготовления блюд,* | *- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления основных супов и соусов;**<br>*- оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления основных супов и соусов;**<br>*- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении основных супов и соусов;**<br>*- подготовка товарных отчетов по производству основных супов и соусов;**<br>***- контроль выполнения помощником повара заданий;****<br>*- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при приготовлении основных супов и соусов;**<br>*- разработка меню/ассортимента основных супов и соусов;**<br>*- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления основных супов и соусов;**<br>*- приготовление и оформление супов, отваров и бульонов;**<br>*- приготовление и оформление горячих и холодных соусов;**<br>*- приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) основных супов и соусов;**<br>*- контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых основных супов и соусов;**<br>*- презентация готовых основных супов и соусов;** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *напитков и кулинарных изделий;**<br>*- контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.** | |
| | Умения | Необходимые умения | |
| | *- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;*<br>*- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;*<br>*- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;*<br>*- оценивать качество готовых блюд;*<br>*- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов* | *- проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий*<br>*- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;*<br>*- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;*<br>*- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;*<br>*- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- соблюдать санитарно-гигиенические требования* | *Дополнить умения ФГОС*<br>*- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления основных супов и соусов;*<br>*- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;*<br>*- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве основных супов и соусов;*<br>*- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов по технологическим картам под руководством повара;*<br>*- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении основных супов и соусов;*<br>*- оценивать качество готовых блюд;*<br>*- отпускать готовые основные супы и соусы с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;*<br>*- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *и требования охраны труда;*<br>*- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;*<br>*- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;*<br>*- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарных изделий на вынос.* | *под руководством повара;*<br>*- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;*<br>*- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления основных супов и соусов и экономно расходовать его;*<br>*- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;*<br>*- эстетично и безопасно упаковывать готовые основные супы и соусы;* |
| | | *- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;**<br>*- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;**<br>*- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения;**<br>***- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;****<br>***- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента;****<br>*- изготовлять блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;**<br>*- комбинировать различные способы* | *- изменять ассортимент супов и соусов в зависимости от изменения спроса;**<br>*- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;**<br>*- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления супов и соусов в соответствии с имеющимися условиями хранения;**<br>*- изготовлять супы и соусы по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;**<br>***- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;****<br>***- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению супов и соусов стандартного ассортимента;****<br>*- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов и соусов;** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;**<br>*- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;**<br>*- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;**<br>*- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;**<br>*- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия;** | *- творчески оформлять супы и соусы, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;**<br>*- готовить и презентовать супы и соусы с элементами шоу;**<br>*- соблюдать при приготовлении супов и соусов требования к качеству и безопасности их приготовления;**<br>*- оценивать качество приготовления и безопасность готовых супов и соусов;**<br>*- составлять калькуляцию на супы и соусы;**<br>*- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление супов и соусов;**<br>*- составлять портфолио на супы и соусы;** |
| | Знания | Необходимые знания | |
| | *- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;*<br>*- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;*<br>*- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при* | ***-нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;***<br>*-рецептуры и основы технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*-требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения; доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- назначение, правила использования и правила* | *Дополнить знания ФГОС*<br>*- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при приготовлении при приготовлении супов и соусов;*<br>*- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;*<br>*- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *приготовлении основных супов и соусов;*<br>*- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;*<br>*-правила проведения бракеража;*<br>*- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;*<br>*- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;*<br>*- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования* | *ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий ними;*<br>*- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания*<br>*- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>***- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;***<br>*- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований качества;*<br>***- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.*** | *- рецептуры и основы технологии, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;*<br>*- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;*<br>*- правила проведения бракеража;*<br>*- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;*<br>*- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;*<br>*-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.*<br>*- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.* |
| | | *- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;**<br>*- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;**<br>*- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;**<br>*- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных* | *- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;**<br>*- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи основных супов и соусов разнообразного ассортимента;**<br>*- технологии приготовления основных супов и соусов разнообразного ассортимента;**<br>*- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве основных супов и соусов;**<br>*- способы сокращения потерь и сохранения* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *изделий;** <br>*- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;** <br>*- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;* <br>*- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;** <br>*- технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах;** | *питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве основных супов и соусов при их тепловой обработке;** <br>*- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства основных супов и соусов:** <br>*- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств основных супов и соусов:** |
| 4 | Виды деятельности (ВД) | Обобщённые трудовые функции (ОТФ) | |
| | **ПМ 04.** ***Приготовление блюд из рыбы*** | ***А) Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара*** <br>***Б) Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента*** | Можно изменить формулировку ПК, добавив часть из обобщённых трудовых функции ПС. <br>**ПМ 04.** ***Приготовление блюд из рыбы под руководством повара.*** <br>**ПМ 04.** ***Приготовление блюд из рыбы разнообразного ассортимента**** |
| | Профессиональные компетенции по каждому ВД | Трудовые функции по каждой ОТФ | |
| | *ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом* | *3.1.1.Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места* | Профессиональные компетенции ФГОС не в полной мере соответствуют трудовым функциям ПС. Можно изменить формулировку ПК, добавив часть из обобщённых трудовых функции ПС. <br>***ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом под руководством повара*** <br>***ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом под руководством повара*** |
| | *ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом* | *3.1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий* | |
| | *ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом* | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | ***ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>Профессиональные компетенции ФГОС не в полной мере соответствуют трудовым функциям ПС.<br>Можно добавить ПК 4.4, ПК4.5,ПК4.6<br>***ПК 4.4. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.*** |
| | | *3.2.1. Организация своего рабочего места*<br>*3.2.2.Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий* | ***ПК 4.5.Организовывать свое рабочее место****<br>***ПК 4.6. Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из рыбы с костным скелетом **** |
| | Практический опыт по каждому ВД | Трудовые действия | |
| | *Обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы* | *- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;*<br>*- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;*<br>*- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;*<br>*- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;* | Расширить практический опыт ФГОС:<br>*- подготовка рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами для обработки рыбного сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;*<br>*- уборка рабочих мест по заданию повара;*<br>*- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов обработки рыбного сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;*<br>*- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых при обработке рыбного сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;*<br>*- подготовка пряностей, приправ, зерновых и* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *- подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;*<br>*- подготовка рыбных полуфабрикатов по заданию повара;*<br>*- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;*<br>*- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;*<br>*- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;*<br>*- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;*<br>*- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.* | *молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;*<br>*- обработка рыбного сырья по заданию повара;*<br>*- подготовка рыбных полуфабрикатов по заданию повара;*<br>*- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;*<br>*- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;*<br>*- порционирование (комплектация), раздача блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;*<br>*- прием и оформление платежей за блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;*<br>*- упаковка готовых полуфабрикатов и блюд из рыбы на вынос по заданию повара.* |
| | | *- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>***- контроль выполнения помощником повара заданий;**** | *- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*- оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*- подготовка товарных отчетов по производству блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*- приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;**<br>*- контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.** | ***- контроль выполнения помощником повара заданий;****<br>*- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при приготовлении блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*- разработка меню/ассортимента блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*- приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*- приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*- контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*- презентация готовых блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;** |
| | Умения | Необходимые умения | |
| | *- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;*<br>*- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и* | *- проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий*<br>*- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации* | *Дополнить умения ФГОС*<br>*- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;*<br>*- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *блюд из рыбы;*<br>*- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;*<br>*- оценивать качество готовых блюд* | *питания;*<br>*- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;*<br>*- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;*<br>*- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;*<br>*- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;*<br>*- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;*<br>*- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарных изделий на вынос.* | *технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;*<br>*- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов и блюд из рыбы;*<br>*- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы по технологическим картам под руководством повара;*<br>*- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы;*<br>*- оценивать качество готовых блюд;*<br>*- отпускать готовые блюда из рыбы с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;*<br>*- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;*<br>*- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и экономно расходовать его;*<br>*- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;*<br>*- эстетично и безопасно упаковывать готовые полуфабрикаты и блюда из рыбы;* |
| | | *- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;**<br>*- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в* | *- изменять ассортимент полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*в зависимости от изменения спроса;**<br>*- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *трудовых и материальных ресурсах;**<br>*- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения;**<br>***- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;****<br>***- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента;****<br>*- изготовлять блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;**<br>*- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;**<br>*- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;**<br>*- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;**<br>*- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- составлять калькуляцию на блюда, напитки и* | *трудовых и материальных ресурсах;**<br>*- 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;**<br>*- изготовлять полуфабрикаты и блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;**<br>*- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*- творчески оформлять полуфабрикаты и блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;**<br>*- готовить и презентовать блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных с элементами шоу;**<br>*- соблюдать при приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных требования к качеству и безопасности их приготовления;**<br>*- оценивать качество приготовления и безопасность готовых полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*- составлять калькуляцию на полуфабрикаты и блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*- составлять портфолио на полуфабрикаты и* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *кулинарные изделия;**<br>*- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия;** | *блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;** |
| | Знания | Необходимые знания | |
| | *- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;*<br>*- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;*<br>*- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;*<br>*- правила проведения бракеража;*<br>*- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;*<br>*- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;*<br>*- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;*<br>*- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного* | *-нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;*<br>*-рецептуры и основы технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*-требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения; доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий ними;*<br>*- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания*<br>*- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных* | *Дополнить знания ФГОС*<br>*- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;*<br>*- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;*<br>*- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;*<br>*- рецептуры и основы технологии, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;*<br>*- правила проведения бракеража;*<br>*- способы минимизации отходов при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;*<br>*- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;*<br>*- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;*<br>*- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;*<br>*-виды, назначение, правила использования и* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *использования* | *изделий, с учетом соблюдения требований качества;*<br>*- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.* | *правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемых при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;*<br>*- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.* |
| | | *- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;**<br>*- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;**<br>*- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;**<br>*- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;**<br>*- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- технологии наставничества и основы обучения* | *- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;**<br>*- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных разнообразного ассортимента;**<br>*- технологии приготовления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных разнообразного ассортимента;**<br>*- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*- 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;**<br>*- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных:**<br>*- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *на рабочих местах;** | *полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных:** |
| 5 | Виды деятельности (ВД) | Обобщённые трудовые функции (ОТФ) | |
| | **ПМ 05.** ***Приготовление блюд из мяса и домашней птицы*** | ***А) Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара***<br>***Б) Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента*** | Можно изменить формулировку ПК, добавив часть из обобщённых трудовых функции ПС.<br>**ПМ 05.** ***Приготовление блюд из мяса и домашней птицы под руководством повара***<br>**ПМ 05.** ***Приготовление блюд из мяса и домашней птицы разнообразного ассортимента**** |
| | Профессиональные компетенции по каждому ВД | Трудовые функции по каждой ОТФ | |
| | *ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы* | *3.1.1.Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места* | Профессиональные компетенции ФГОС не в полной мере соответствуют трудовым функциям ПС. Можно изменить формулировку ПК, добавив часть из обобщённых трудовых функции ПС.<br>***ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы под руководством повара***<br>***ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы под руководством повара***<br>***ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>Профессиональные компетенции ФГОС не в полной мере соответствуют трудовым функциям ПС. |
| | *ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы* | *3.1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий* | |
| | *ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов* | | |
| | *ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы* | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | Можно добавить ПК 5.5, ПК5.6, ПК5.7<br>***ПК 5.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.*** |
| | | *3.2.1. Организация своего рабочего места*<br>*3.2.2.Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий* | ***ПК 5.6.Организовывать свое рабочее место****<br>***ПК 5.7. Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы **** |
| | Практический опыт по каждому ВД | Трудовые действия | |
| | *Обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы* | *- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;*<br>*- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;*<br>*- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;*<br>*- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;*<br>*- подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;*<br>*- подготовка полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;* | Расширить практический опыт ФГОС:<br>*- подготовка рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;*<br>*- уборка рабочих мест по заданию повара;*<br>*- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы по заданию повара;*<br>*- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;*<br>*- подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;*<br>*- обработка сырья по заданию повара;*<br>*- подготовка полуфабрикатов из мяса и* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;*<br>*- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;*<br>*- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;*<br>*- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;*<br>*- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.* | *домашней птицы по заданию повара;*<br>*- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;*<br>*- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы по заданию повара;*<br>*- порционирование (комплектация), раздача блюд из мяса и домашней птицы по заданию повара;*<br>*- прием и оформление платежей за блюда из мяса и домашней птицы по заданию повара;*<br>*- упаковка готовых полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы на вынос по заданию повара.* |
| | | *- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>***- контроль выполнения помощником повара заданий;****<br>*- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- подготовка сырья и полуфабрикатов для* | *- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;**<br>*- оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;**<br>*- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;**<br>*- подготовка товарных отчетов по производству блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;**<br>***- контроль выполнения помощником повара заданий;****<br>*- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при приготовлении блюд из мяса,* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;** <br>*- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;** <br>*- приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;** <br>*- приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;** <br>*- контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;** <br>*- контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;** <br>*- контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;** <br>*- презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.** | *мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;** <br>*- разработка меню/ассортимента блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;** <br>*- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;** <br>*- приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;** <br>*- приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;** <br>*- контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;** <br>*- презентация готовых блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;** |
| | Умения | Необходимые умения | |
| | *- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;* <br>*- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;* <br>*- использовать различные технологии приготовления и* | ***- проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий*** <br>*- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;* <br>*- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и* | *Дополнить умения ФГОС* <br>*- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;* <br>*- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;* <br>*- применять регламенты, стандарты и* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *оформления блюд из мяса и домашней птицы;*<br>*оценивать качество готовых блюд;* | *кулинарных изделий;*<br>*- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;*<br>*- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;*<br>*- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;*<br>*- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;*<br>*- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;*<br>*- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарных изделий на вынос.* | *нормативно-техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;*<br>*- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы по технологическим картам под руководством повара;*<br>*- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;*<br>*- оценивать качество готовых блюд;*<br>*- отпускать готовые блюда из мяса и домашней птицы с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;*<br>*- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;*<br>*- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и экономно расходовать его;*<br>*- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;*<br>*- эстетично и безопасно упаковывать готовые полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;* |
| | | *- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;**<br>*- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;**<br>*- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для* | *- изменять ассортимент полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы в зависимости от изменения спроса;**<br>*- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;**<br>*- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения;**<br>***- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;****<br>***- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента;****<br>*- изготовлять блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;**<br>*- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;**<br>*- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;**<br>*- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;**<br>*- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;**<br>*- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и* | *приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы*<br>*в соответствии с имеющимися условиями хранения;**<br>***- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления*** *полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы****;****<br>***- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению*** *полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы* ***стандартного ассортимента;****<br>*- изготовлять полуфабрикаты и блюда из мяса и домашней птицы по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;**<br>*- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;**<br>*- творчески оформлять полуфабрикаты и блюда из мяса и домашней птицы, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;**<br>*- готовить и презентовать полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы с элементами шоу;**<br>*- соблюдать при приготовлении полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы требования к качеству и безопасности их приготовления;**<br>*- оценивать качество приготовления и безопасность готовых полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *кулинарных изделий;**<br>*- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия;** | *- составлять калькуляцию на полуфабрикаты и блюда из мяса и домашней птицы;**<br>*- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;**<br>*- составлять портфолио на полуфабрикаты и блюда из мяса и домашней птицы;** |
| | Знания | Необходимые знания | |
| | *- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;*<br>*- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;*<br>*- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;*<br>*- правила проведения бракеража;*<br>*- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;*<br>*правила хранения и требования к качеству;*<br>*- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;* | *-нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;*<br>*-рецептуры и основы технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*-требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий ними;*<br>*- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания*<br>*- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при* | *Дополнить знания ФГОС*<br>*- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при подготовке сырья и полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;*<br>*- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы, срокам и условиям хранения;*<br>*- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;*<br>*- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;*<br>*- рецептуры и основы технологии, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;*<br>*- правила проведения бракеража;*<br>*- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования* | *приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований качества;*<br>*- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.* | *- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;*<br>*- 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;*<br>*- 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;*<br>*- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.* |
| | | *- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;**<br>*- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;**<br>*- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;**<br>*- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и* | *- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;**<br>*- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы разнообразного ассортимента;**<br>*- технологии приготовления блюд из мяса и домашней птицы разнообразного ассортимента;**<br>*- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы;**<br>*- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве полуфабрикатов,* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *кулинарных изделий, при их тепловой обработке;** <br>*- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;* <br>*- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;** <br>*- технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах;** | *блюд из мяса и домашней птицы при их тепловой обработке;** <br>*- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы:** <br>*- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы:** |
| 6 | Виды деятельности (ВД) | Обобщённые трудовые функции (ОТФ) | |
| | **ПМ 06.** ***Приготовление и оформление холодных блюд и закусок*** | ***А) Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара*** <br>***Б) Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента*** | Можно изменить формулировку ПК, добавив часть из обобщённых трудовых функции ПС. <br>**ПМ 06.** ***Приготовление и оформление холодных блюд и закусок под руководством повара.*** <br>**ПМ 06.** ***Приготовление и оформление холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента**** |
| | Профессиональные компетенции по каждому ВД | Трудовые функции по каждой ОТФ | |
| | *ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями* | *3.1.1.Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места* | Профессиональные компетенции ФГОС не в полной мере соответствуют трудовым функциям ПС. Можно изменить формулировку ПК, добавив часть из обобщённых трудовых функции ПС. <br>***ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями по заданию повара, подготавливать их к продаже.*** <br>***ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты по заданию повара, подготавливать их к продаже.*** <br>***ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски по заданию повара,*** |
| | *ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты* | *3.1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий* | |
| | *ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски* | | |
| | *ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда* | | |
| | | *3.2.1. Организация своего рабочего места* | |
| | | *3.2.2.Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий* | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | ***подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>Профессиональные компетенции ФГОС не в полной мере соответствуют трудовым функциям ПС.<br>Можно добавить ПК 6.5, ПК6.6<br>***ПК 6.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.***<br>***ПК 6.6.Организовывать свое рабочее место****** |
| | Практический опыт по каждому ВД | Трудовые действия | |
| | *- подготовки гастрономических продуктов;*<br>*- приготовления и оформления холодных блюд и закусок.* | *- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;*<br>*- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;*<br>*- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;*<br>*- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;*<br>*- подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров,* | Расширить практический опыт ФГОС:<br>*- подготовка рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами для подготовки гастрономических продуктов и приготовления и оформления холодных блюд и закусок;*<br>*- уборка рабочих мест по заданию повара;*<br>*- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для подготовки гастрономических продуктов и приготовления и оформления холодных блюд и закусок по заданию повара;*<br>*- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых при подготовке гастрономических продуктов и приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;*<br>*- подготовка пряностей, приправ, зерновых и* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;*<br>*- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;*<br>*- приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;*<br>*- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;*<br>*- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;*<br>*- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;*<br>*- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.* | *молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления и оформления холодных блюд и закусок;*<br>*- подготовка гастрономических продуктов по заданию повара;*<br>*- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;*<br>*- приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;*<br>*- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фаршированиe, начинка продукции для приготовления и оформления холодных блюд и закусок по заданию повара;*<br>*- порционирование (комплектация), раздача холодных блюд и закусок по заданию повара;*<br>*- прием и оформление платежей за холодные блюда и закуски по заданию повара;*<br>*- упаковка готовых холодных блюд и закусок на вынос по заданию повара.* |
| | | *- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>***- контроль выполнения помощником повара заданий;**** | *- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления и оформления холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;**<br>*- оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления и оформления холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;**<br>*- составление заявок на сырье и полуфабрикаты,* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента;**<br>*- приготовление и оформление холодных и горячих закусок;**<br>*- приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд;**<br>*- приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;**<br>*- контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.** | *используемые при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;**<br>*- подготовка товарных отчетов по производству холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;**<br>***- контроль выполнения помощником повара заданий;****<br>*- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;**<br>*- разработка меню/ассортимента холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;**<br>*- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления и оформления холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;**<br>*- приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента;**<br>*- приготовление и оформление холодных и горячих закусок;**<br>*- приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд;**<br>*- приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | *разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;**<br>*- контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;**<br>*- презентация готовых холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;** |
| | Умения | Необходимые умения | |
| | *- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;*<br>*- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;*<br>*- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;*<br>*- оценивать качество холодных блюд и закусок;*<br>*- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;* | *- проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий*<br>*- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;*<br>*- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;*<br>*- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос* | *Дополнить умения ФГОС*<br>*- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;*<br>*- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;*<br>*- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве холодных блюд и закусок;*<br>*- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок по технологическим картам под руководством повара;*<br>*- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении холодных блюд и закусок;*<br>*- оценивать качество холодных блюд и закусок;*<br>*- отпускать готовые холодные блюда и закуски с* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *с учетом требований к безопасности готовой продукции;*<br>*- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;*<br>*- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;*<br>*- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;*<br>*- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарных изделий на вынос.* | *раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;*<br>*- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;*<br>*- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления холодных блюд и закусок и экономно расходовать его;*<br>*- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;*<br>*- эстетично и безопасно упаковывать готовые холодные блюда и закуски;*<br>*- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;* |
| | | *- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;**<br>*- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;**<br>*- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения;**<br>***- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;****<br>***- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента;**** | *- изменять ассортимент холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд в зависимости от изменения спроса;**<br>*- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;**<br>*- 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;**<br>***- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления** холодных блюд и закусок;** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *- изготовлять блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;**<br>*- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;**<br>*- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;**<br>*- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;**<br>*- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;**<br>*- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия;** | ***- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению*** *холодных блюд и закусок* ***стандартного ассортимента;****<br>*- изготовлять 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;**<br>*- 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;**<br>*- 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;**<br>*- готовить и презентовать холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда с элементами шоу;**<br>*- 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;**<br>*- оценивать качество приготовления и безопасность готовых холодных блюд и закусок,* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | *канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;*<br>*- составлять калькуляцию на холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда;*<br>*- 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;*<br>*- составлять портфолио на холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда;* |
| | Знания | Необходимые знания | |
| | *- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;*<br>*- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;*<br>*- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;*<br>*- правила проведения бракеража;*<br>*- правила охлаждения и хранения* | *-нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;*<br>*-рецептуры и основы технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*-требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения; доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий ними;*<br>*- правила по охране труда, производственной* | *Дополнить знания ФГОС*<br>*- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;*<br>*- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок, срокам и условиям хранения;*<br>*- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;*<br>*- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении холодных блюд и закусок;* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;*<br>*- требования к качеству холодных блюд и закусок;*<br>*- способы сервировки и варианты оформления;*<br>*- температуру подачи холодных блюд и закусок;*<br>*- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования* | *санитарии и пожарной безопасности в организациях питания*<br>*- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований качества;*<br>*- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.* | *- рецептуры и основы технологии, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;*<br>*- правила проведения бракеража;*<br>*- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;*<br>*- способы сервировки и варианты оформления;*<br>*- температуру подачи холодных блюд и закусок;*<br>*- способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении холодных блюд и закусок, с учетом соблюдения требований качества;*<br>*-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;*<br>*- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.* |
| | | *- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;**<br>*- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;**<br>*- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;**<br>*- правила составления меню, заявок на продукты,* | *- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;**<br>*- 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;**<br>*- технологии приготовления холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;** <br>*- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;** <br>*- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;* <br>*- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;** <br>*- технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах;** | *ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд разнообразного ассортимента;** <br>*- 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;** <br>*- 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;** <br>*- 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;** <br>*- 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;** |
| 7 | Виды деятельности (ВД) | Обобщённые трудовые функции (ОТФ) | |
| | ***ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков*** | ***А) Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара*** <br>***Б) Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента*** | Можно изменить формулировку ПК, добавив часть из обобщённых трудовых функции ПС. <br>***ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков под руководством повара*** <br>***ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента**** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Профессиональные компетенции по каждому ВД | Трудовые функции по каждой ОТФ | |
| | *ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.* | *3.1.1.Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места* | Профессиональные компетенции ФГОС не в полной мере соответствуют трудовым функциям ПС. Можно изменить формулировку ПК, добавив часть из обобщённых трудовых функции ПС.<br>***ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>Профессиональные компетенции ФГОС не в полной мере соответствуют трудовым функциям ПС.<br>Можно добавить ПК 7.4, ПК7.5, ПК7.6<br>***ПК 7.4. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.***<br>***ПК 7.5.Организовывать свое рабочее место****<br>***ПК 7.6. Готовить, оформлять и презентовать простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие напитки, простые холодные напитки.****** |
| | *ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.* | *3.1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий* | |
| | *ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.* | | |
| | | *3.2.1. Организация своего рабочего места* | |
| | | *3.2.2.Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий* | |
| | Практический опыт по каждому ВД | Трудовые действия | |
| | *- приготовления сладких блюд;*<br>*- приготовления напитков;* | *- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;*<br>*- уборка рабочих мест сотрудников основного* | Расширить практический опыт ФГОС:<br>*- подготовка рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами для приготовления сладких блюд и приготовления напитков;* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *производства организации питания по заданию повара;*<br>*- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;*<br>*- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;*<br>*- подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;*<br>*- приготовление горячих напитков по заданию повара;*<br>*- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;*<br>*- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фаршированиe, начинка продукции по заданию повара;*<br>*- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;*<br>*- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;*<br>*- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.* | *- уборка рабочих мест по заданию повара;*<br>*- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для приготовления сладких блюд и приготовления напитков по заданию повара;*<br>*- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых при приготовлении сладких блюд и приготовлении напитков или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;*<br>*- подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления и оформления сладких блюд и напитков;*<br>*- приготовление горячих напитков по заданию повара;*<br>*- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;*<br>*- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фаршированиe, начинка продукции для приготовления и оформления сладких блюд и напитков по заданию повара;*<br>*- порционирование (комплектация), раздача сладких блюд и напитков по заданию повара;*<br>*- прием и оформление платежей за сладкие блюда и напитки по заданию повара;*<br>*- упаковка готовых холодных блюд и закусок на вынос по заданию повара.* |
| | | *- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и* | *- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *кулинарных изделий;**<br>*- оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>***- контроль выполнения помощником повара заданий;****<br>*- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- приготовление и оформление холодных и горячих десертов;**<br>*- приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;**<br>*- контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;** | *приготовления сладких блюди напитков, холодных и горячих десертов;**<br>*- оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления и напитков, холодных и горячих десертов;**<br>*- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении и оформлении сладких блюди напитков, холодных и горячих десертов;**<br>*- подготовка товарных отчетов по производству сладких блюди напитков, холодных и горячих десертов;**<br>***- контроль выполнения помощником повара заданий;****<br>*- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при приготовлении и оформлении сладких блюди напитков;**<br>*- разработка меню/ассортимента сладких блюди напитков, холодных и горячих десертов;**<br>*- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления и оформления сладких блюди напитков, холодных и горячих десертов;**<br>*- приготовление и оформление холодных и горячих десертов;**<br>*- приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных сладких блюди напитков, холодных и горячих десертов;**<br>*- контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых сладких блюди напитков, холодных и горячих десертов;**<br>*- презентация готовых сладких блюди напитков, холодных и горячих десертов;** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *- презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.** | |
| | Умения | Необходимые умения | |
| | *- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;*<br>*- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;*<br>*- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;*<br>*- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;*<br>*- оценивать качество готовых блюд;* | *- проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий*<br>*- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;*<br>*- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;*<br>*- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;*<br>*- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;*<br>*- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных* | *Дополнить умения ФГОС*<br>*- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;*<br>*- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;*<br>*- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;*<br>*- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве сладких блюд и напитков;*<br>*- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков по технологическим картам под руководством повара;*<br>*- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении сладких блюд и напитков;*<br>*- оценивать качество готовых блюд;*<br>*- отпускать готовые сладкие блюда и напитки с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;*<br>*- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;*<br>*- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления сладких блюд и напитков и* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *изделий и экономно расходовать его;*<br>*- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;*<br>*- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарных изделий на вынос.* | *экономно расходовать его;*<br>*- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;*<br>*- эстетично и безопасно упаковывать готовые сладкие блюда и напитки;* |
| | | *- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;**<br>*- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;**<br>*- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения;**<br>***- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;****<br>***- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента;****<br>*- изготовлять блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;**<br>*- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;** | *- изменять ассортимент сладких блюди напитков, холодных и горячих десертов в зависимости от изменения спроса;**<br>*- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;**<br>*- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления сладких блюди напитков, холодных и горячих десертов в соответствии с имеющимися условиями хранения;**<br>***- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления*** *сладких блюд и напитков;****<br>***- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению*** *сладких блюд и напитков* ***стандартного ассортимента;****<br>*- изготовлять сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;**<br>*- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сладких блюди напитков, холодных и горячих десертов;** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;**<br>*- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;**<br>*- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;**<br>*- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;**<br>*- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия;** | *- творчески оформлять сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;**<br>*- готовить и презентовать сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты с элементами шоу;**<br>*- соблюдать при приготовлении сладких блюди напитков, холодных и горячих десертов требования к качеству и безопасности их приготовления;**<br>*- оценивать качество приготовления и безопасность готовых сладких блюди напитков, холодных и горячих десертов;**<br>*- составлять калькуляцию на сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты;**<br>*- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление сладких блюди напитков, холодных и горячих десертов;**<br>*- составлять портфолио на сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты;** |
| | Знания | Необходимые знания | |
| | *- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;*<br>*- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;*<br>*- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и* | *-нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;*<br>*-рецептуры и основы технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*-требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения; доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием,* | *Дополнить знания ФГОС*<br>*- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при приготовлении сладких блюд и напитков;*<br>*- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков, срокам и условиям хранения;*<br>*- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *напитков;*<br>*- правила проведения бракеража;*<br>*- способы сервировки и варианты оформления;*<br>*- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;*<br>*- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков;*<br>*- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования* | *производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий ними;*<br>*- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания*<br>*- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований качества;*<br>*- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.* | *- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении сладких блюд и напитков;*<br>*- рецептуры и основы технологии, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;*<br>*- правила проведения бракеража;*<br>*- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;*<br>*- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;*<br>*- способы сервировки и варианты оформления;*<br>*- способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении сладких блюд и напитков, с учетом соблюдения требований качества;*<br>*-виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при приготовлении сладких блюд и напитков;*<br>*- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.* |
| | | ***- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;****<br>*- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий* | *- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;**<br>*- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сладких блюди напитков, холодных и горячих* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *разнообразного ассортимента;**<br>*- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;**<br>*- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;**<br>*- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;*<br>*- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;**<br>*- технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах;** | *десертов;**<br>*- технологии приготовления сладких блюди напитков, холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента;**<br>*- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве сладких блюди напитков, холодных и горячих десертов;**<br>*- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве сладких блюди напитков, холодных и горячих десертов при их тепловой обработке;**<br>*- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства сладких блюди напитков, холодных и горячих десертов;**<br>*- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств сладких блюди напитков, холодных и горячих десертов;** |
| 8 | Виды деятельности (ВД) | Обобщённые трудовые функции (ОТФ) | |
| | ***ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий*** | ***А) Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера***<br>***Б) Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;**** | Можно изменить формулировку ПК, добавив часть из обобщённых трудовых функции ПС.<br>***ПМ 08. Изготовление теста, полуфабрикатов, приготовление хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий и шоколадной продукции под руководством кондитера***<br>***ПМ 08. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;**** |
| | Профессиональные | Трудовые функции по каждой ОТФ | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | компетенции по каждому ВД | | |
| | *ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.* | *3.1.1.Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места* | Профессиональные компетенции ФГОС не в полной мере соответствуют трудовым функциям ПС. Можно изменить формулировку ПК, добавив часть из обобщённых трудовых функции ПС.<br>***ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, подготавливать их к продаже по заданию кондитера.***<br>***ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия, подготавливать их к продаже по заданию кондитера.***<br>***ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки, подготавливать их к продаже по заданию кондитера.***<br>***ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты по заданию кондитера.***<br>***ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные, подготавливать их к продаже по заданию кондитера.***<br>***ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные, подготавливать их к продаже по заданию кондитера.***<br>***ПК 8.7. Готовить и оформлять шоколадную продукцию, подготавливать ее к продаже по заданию кондитера.***<br>Профессиональные компетенции ФГОС не в полной мере соответствуют трудовым функциям ПС.<br>Можно добавить ПК 8.8, ПК8.9, ПК8.10<br>***ПК 8.8. Выполнять инструкции и задания*** |
| | *ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.* | *3.1.2.Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции* | |
| | *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.* | *3.2.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе** | |
| | | *3.2.2. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | ***кондитера по организации рабочего места.***<br>***ПК 8.9.Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе****<br>***ПК 8.10.Готовить, оформлять и презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию**** |
| | Практический опыт по каждому ВД | Трудовые действия | |
| | *Приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий;* | *- подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;*<br>*- уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;*<br>*- проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;*<br>*- упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера;*<br>*- подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;*<br>*- изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;*<br>*- презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;*<br>*- прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;* | Расширить практический опыт ФГОС:<br>*- подготовка к работе кондитерского цеха, рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами для хлебобулочных мучных и кондитерских изделий;*<br>*- уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию повара;*<br>*- проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию повара;*<br>*- упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных мучных и кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера;*<br>*- подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для шоколадной продукции, хлебобулочных мучных и кондитерских изделий по заданию кондитера;*<br>*- изготовление шоколадной продукции, хлебобулочных мучных и кондитерских изделий по заданию кондитера;*<br>*- презентация шоколадной продукции,* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *- упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.* | *хлебобулочных мучных и кондитерских изделий под руководством кондитера;*<br>*- прием и оформление платежей за шоколадную продукцию, хлебобулочные мучные и кондитерские изделия по заданию кондитера;*<br>*- упаковка готовой шоколадной продукции, хлебобулочных мучных и кондитерских изделий на вынос по заданию кондитера.* |
| | | *- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; **<br>*- оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием; **<br>*- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции; **<br>*- подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции; **<br>*- контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе; **<br>*- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; **<br>*- проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха; **<br>*- разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции; **<br>*- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; **<br>*- изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного* | *- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, составление заявок на сырье и полуфабрикаты, необходимых для изготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции; **<br>*- оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием; **<br>*- подготовка товарных отчетов по производству хлебобулочных мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции; **<br>*- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении хлебобулочных мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции; **<br>*- проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха; **<br>*- разработка меню/ассортимента и рецептов хлебобулочных мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции; **<br>*- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции; **<br>*- изготовление и оформление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции стандартного ассортимента; **</br> |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *ассортимента; *<br>*- изготовление и оформление мороженного, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции; *<br>*- изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции; *<br>*- изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь; *<br>*- презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям; **| *- изготовление и оформление мороженного, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции; **<br>*- изготовление и оформление фирменной хлебобулочной мучной, кондитерской и шоколадной продукции; **<br>*- изготовление и оформление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции национальных кухонь; **<br>*- презентация готовых хлебобулочных мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции потребителям; **| |
| | Умения | Необходимые умения | |
| | *-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;<br>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;<br>-использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;<br>-оценивать качество готовых изделий;* | *- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;<br>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;<br>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;<br>- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;<br>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;<br>- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и* | *Дополнить умения ФГОС<br>- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;<br>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;<br>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;<br>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;<br>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>-определять их соответствие технологическим* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *шоколадной продукции;*<br>*- порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;*<br>*- реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;*<br>*- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;*<br>*- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;*<br>*- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;*<br>*- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;*<br>*- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.* | *требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;*<br>*- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;*<br>*-использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;*<br>*- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;*<br>*- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;*<br>*- порционировать (комплектовать) шоколадную продукцию, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия;*<br>*-оценивать качество готовых изделий;*<br>*- реализовывать готовую шоколадную продукцию, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;*<br>*- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления шоколадной продукции и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;*<br>*- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;*<br>*- аккуратно и экономно использовать сырье в* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | *процессе производства шоколадной продукции хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;*<br>*- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;*<br>*- эстетично и безопасно упаковывать готовую шоколадную продукцию, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия на вынос.* |
| | | *- обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции; **<br>*- анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции; **<br>*- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; **<br>*- организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции; **<br>*- осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента; **<br>*- готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; **<br>*- готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию; **<br>*- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания* | *- обосновывать ассортимент хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции; **<br>*- анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции; **<br>*- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; **<br>*- организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочных, мучных, кондитерских и шоколадной продукции; **<br>*- осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий и шоколадной продукции стандартного ассортимента; **<br>*- готовить тесто и полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции; **<br>*- готовить по технологическим картам* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *гармоничных кондитерских и шоколадных изделий; **<br>- оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;<br>- готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; **<br>- готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального; **<br>- соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; **<br>- оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции; **<br>- составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства;<br>- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции; **<br>- составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию; ** | *хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия и шоколадную продукцию; **<br>- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадных изделий; **<br>- оформлять десерты, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;<br>- готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; **<br>- готовить и представлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального; **<br>- соблюдать при приготовлении десертов, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; **<br>- оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной, мучной, кондитерской и шоколадной продукции; **<br>- составлять калькуляцию хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадного производства;<br>- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции; **<br>- составлять портфолио на хлебобулочную, мучную, кондитерскую и шоколадную продукцию;* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | * |
| | Знания | Необходимые знания | |
| | -требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;<br>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;<br>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;<br>-правила поведения бракеража;<br>способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;<br>-правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;<br>-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования | - нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;<br>- рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;<br>- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;<br>- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;<br>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;<br>- технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции;<br>- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;<br>- правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции;<br>- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;<br>- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения | Дополнить знания ФГОС<br>- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур;<br>-требования к качеству, срокам и условиям хранения шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;<br>- пищевая ценность, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;<br>- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;<br>- виды, назначение, правила безопасного использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;<br>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;<br>- технологии изготовления, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении шоколадной продукции и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;<br>-правила поведения бракеража;<br>способы отделки и варианты оформления |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *требований качества;*<br>*- пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;*<br>*- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;* | *шоколадной продукции хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;*<br>*- принципы и приемы презентации шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий потребителям;*<br>*- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий с учетом соблюдения требований качества;*<br>*- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;* |
| | | *- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; **<br>*- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженного, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; **<br>*- технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженного, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; **<br>*- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции; **<br>*- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке; **<br>*- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы* | *- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; **<br>*- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженного, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции разнообразного ассортимента; **<br>*- технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженного, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции разнообразного ассортимента; **<br>*- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции; **<br>*- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции, при их тепловой обработке; **<br>*- специфика производственной деятельности* |

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

*четвертый уровень квалификации

## Результаты освоения программы СПО

| Виды деятельности | Профессиональные компетенции |
|---|---|
| 1 | 2 |
| **ПМ 01.** ***Приготовление блюд из овощей и грибов под руководством повара*** | ***ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ по заданию повара.***<br>***ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 1.3. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.*** |
| **ПМ 01.** ***Приготовление блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента**** | ***ПК 1.4.Организовывать свое рабочее место****<br>***ПК 1.5. Готовить, оформлять и презентовать блюда из овощей и грибов **** |
| **ПМ 02.** ***Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста под руководством повара***<br>**ПМ 02.** ***Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента**** | ***ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров по заданию повара.***<br>***ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 2.6. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.*** |
| **ПМ 03.** ***Приготовление супов и соусов под руководством повара*** | ***ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 3.2. Готовить простые супы по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты под руководством повара***<br>***ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 3.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.*** |
| **ПМ 03.** ***Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента**** | ***ПК 3.6.Организовывать свое рабочее место****<br>***ПК 3.7. Готовить, оформлять и презентовать бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и*** |

| | |
|---|---|
| | ***горячие соусы ****** |
| **ПМ 04.** ***Приготовление блюд из рыбы под руководством повара*** | ***ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом под руководством повара***<br>***ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом под руководством повара***<br>***ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 4.4. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.*** |
| **ПМ 04.** ***Приготовление блюд из рыбы разнообразного ассортимента**** | ***ПК 4.5.Организовывать свое рабочее место****<br>***ПК 4.6. Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из рыбы с костным скелетом **** |
| **ПМ 05.** ***Приготовление блюд из мяса и домашней птицы под руководством повара*** | ***ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы под руководством повара***<br>***ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы под руководством повара***<br>***ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов по заданию повара, подготавливать их к продаже***<br>***ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы по заданию повара, подготавливать их к продаже***<br>***ПК 5.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места*** |
| **ПМ 05.** ***Приготовление блюд из мяса и домашней птицы разнообразного ассортимента**** | ***ПК 5.5.Организовывать свое рабочее место****<br>***ПК 5.6. Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы **** |
| **ПМ 06.** ***Приготовление и оформление холодных блюд и закусок под руководством повара*** | ***ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями по заданию повара, подготавливать их к продаже***<br>***ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты по заданию повара, подготавливать их к продаже***<br>***ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски по заданию повара, подготавливать их к продаже***<br>***ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда по заданию повара, подготавливать их к продаже***<br>***ПК 6.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места*** |
| **ПМ 06.** ***Приготовление и оформление холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента**** | ***ПК 6.6.Организовывать свое рабочее место****<br>***ПК 6.7. Готовить, оформлять и презентовать салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда **** |

| | |
|---|---|
| ***ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков под руководством повара*** | ***ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 7.4. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.*** |
| ***ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента**** | ***ПК 7.5.Организовывать свое рабочее место****<br>***ПК 7.6. Готовить, оформлять и презентовать простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие напитки, простые холодные напитки.**** |
| ***ПМ 08. Изготовление теста, полуфабрикатов, приготовление хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий и шоколадной продукции под руководством кондитера*** | ***ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, подготавливать их к продаже по заданию кондитера.***<br>***ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия, подготавливать их к продаже по заданию кондитера.***<br>***ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки, подготавливать их к продаже по заданию кондитера.***<br>***ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты по заданию кондитера.***<br>***ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные, подготавливать их к продаже по заданию кондитера.***<br>***ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные, подготавливать их к продаже по заданию кондитера.***<br>***ПК 8.7. Готовить и оформлять шоколадную продукцию, подготавливать ее к продаже по заданию кондитера.***<br>***ПК 8.8. Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.*** |
| ***ПМ 08. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента**** | ***ПК 8.9. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе****<br>***ПК 8.10. Готовить, оформлять и презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию**** |
| **Общие компетенции (ОК):** | ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.<br>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее |

| | |
|---|---|
| | достижения, определенных руководителем.<br>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.<br>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.<br>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.<br>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.<br>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) <*>. |

*четвертый уровень квалификации

## Формирование содержания практики

| Результаты (освоенные компетенции) | Виды работ на практике |
|---|---|
| 1 | 2 |
| **Вид деятельности:** | |
| **ПМ 01.** ***Приготовление блюд из овощей и грибов под руководством повара*** | *- подготовка рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами для обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;*<br>*-уборка рабочих мест по заданию повара;*<br>*- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;*<br>*- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из овощей и грибов или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;*<br>*- подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд из овощей и грибов;*<br>*- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;*<br>*- приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов по заданию повара;*<br>*- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фаршировании, начинка продукции из овощей и грибов по заданию повара;*<br>*- порционирование (комплектация), раздача блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов по заданию повара;*<br>*- прием и оформление платежей за блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов по заданию повара;*<br>*- упаковка готовых блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов на вынос по заданию повара.* |
| **ПМ 01.** ***Приготовление блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента**** | *- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд из овощей и грибов;**<br>*- оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд из овощей и грибов;**<br>*- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при обработке, нарезке и приготовлении блюд из овощей и грибов;** |

| | |
|---|---|
| | *- подготовка товарных отчетов по производству блюд из овощей и грибов;** <br> ***- контроль выполнения помощником повара заданий;**** <br> *- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при обработке, нарезке и приготовлении блюд из овощей и грибов;** <br> *- разработка меню/ассортимента блюд из овощей и грибов;** <br> *- обработка, нарезка и формовка овощей и фруктов;** <br> *- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд из овощей и грибов;** <br> *- приготовление и оформление блюд из овощей и грибов;** <br> *- приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд из овощей и грибов;** <br> *- контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд из овощей и грибов;** <br> *- презентация готовых блюд из овощей и грибов;** |
| **Объем практики / стажировки (в неделях / часах и (или) зачетных единицах:** | УП.01 – 72 час <br> ПП.01 – 36 час |
| **Вид деятельности:** | |
| **ПМ 02.** ***Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста под руководством повара*** | *- подготовка рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами для обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;* <br> *- уборка рабочих мест по заданию повара;* <br> *- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для обработки, сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;* <br> *- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;* <br> *- подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;* <br> *- приготовление блюд и гарниров из бобовых и кукурузы по заданию повара;* <br> *- приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;* |

| | |
|---|---|
| | *- приготовление блюд из яиц по заданию повара;*<br>*- приготовление блюд из творога по заданию повара;*<br>*- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;*<br>*- приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;*<br>*- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции для блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста по заданию повара;*<br>*- порционирование (комплектация), раздача блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста по заданию повара;*<br>*- прием и оформление платежей за блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста по заданию повара;*<br>*- упаковка готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста на вынос по заданию повара.* |
| **ПМ 02.** ***Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента**** | *- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;**<br>*- оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;**<br>*- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;**<br>*- подготовка товарных отчетов по производству блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;**<br>***- контроль выполнения помощником повара заданий;****<br>*- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;**<br>*- разработка меню/ассортимента блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;**<br>*- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;**<br>*- приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделия из теста разнообразного ассортимента;**<br>*- приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий;**<br>*- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, яиц, творога;**<br>*- приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд и* |

| | |
|---|---|
| | *гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;** <br>*- контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;** <br>*- презентация готовых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;** |
| **Объем практики / стажировки (в неделях / часах и (или) зачетных единицах:** | УП.02 – 72 час <br>ПП.02 – 72 час |
| **Вид деятельности:** | |
| **ПМ 03.** ***Приготовление супов и соусов под руководством повара*** | *- подготовка рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами для приготовления основных супов и соусов;* <br>*- уборка рабочих мест по заданию повара;* <br>*- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для приготовления основных супов и соусов;* <br>*- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении основных супов и соусов или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;* <br>*- подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления основных супов и соусов;* <br>*- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;* <br>*- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;* <br>*- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фаршированиe, начинка продукции для приготовления основных супов и соусов по заданию повара;* <br>*- порционирование (комплектация), раздача основных супов и соусов по заданию повара;* <br>*- прием и оформление платежей за основные супы и соусы по заданию повара;* <br>*- упаковка готовых основных супов и соусов на вынос по заданию повара.* |
| **ПМ 03.** ***Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента**** | *- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления основных супов и соусов;** <br>*- оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления основных супов и соусов;** <br>*- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении основных супов и соусов;** |

| | |
|---|---|
| | *- подготовка товарных отчетов по производству основных супов и соусов;** <br> ***- контроль выполнения помощником повара заданий;**** <br> *- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при приготовлении основных супов и соусов;** <br> *- разработка меню/ассортимента основных супов и соусов;** <br> *- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления основных супов и соусов;** <br> *- приготовление и оформление супов, отваров и бульонов;** <br> *- приготовление и оформление горячих и холодных соусов;** <br> *- приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) основных супов и соусов;** <br> *- контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых основных супов и соусов;** <br> *- презентация готовых основных супов и соусов;** |
| **Объем практики / стажировки (в неделях / часах и (или) зачетных единицах:** | УП.03 – 108 час <br> ПП.03 – 72 час |
| **Вид деятельности:** | |
| **ПМ 04.** ***Приготовление блюд из рыбы под руководством повара.*** | *- подготовка рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами для обработки рыбного сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;* <br> *- уборка рабочих мест по заданию повара;* <br> *- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов обработки рыбного сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;* <br> *- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых при обработке рыбного сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;* <br> *- подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;* <br> *- обработка рыбного сырья по заданию повара;* <br> *- подготовка рыбных полуфабрикатов по заданию повара;* <br> *- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;* |

| | |
|---|---|
| | *- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;*<br>*- порционирование (комплектация), раздача блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;*<br>*- прием и оформление платежей за блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;*<br>*- упаковка готовых полуфабрикатов и блюд из рыбы на вынос по заданию повара.* |
| **ПМ 04.** ***Приготовление блюд из рыбы разнообразного ассортимента**** | *- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*- оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*- подготовка товарных отчетов по производству блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>***- контроль выполнения помощником повара заданий;****<br>*- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при приготовлении блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*- разработка меню/ассортимента блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*- приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*- приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*- контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*- презентация готовых блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;** |
| **Объем практики / стажировки (в неделях / часах и (или) зачетных единицах:** | УП.04 – 108 час<br>ПП.04 – 108 час |
| **Вид деятельности:** | |
| **ПМ 05.** ***Приготовление блюд из мяса и*** | *- подготовка рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;* |

| | |
|---|---|
| ***домашней птицы под руководством повара*** | *- уборка рабочих мест по заданию повара;*<br>*- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы по заданию повара;*<br>*- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;*<br>*- подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;*<br>*- обработка сырья по заданию повара;*<br>*- подготовка полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;*<br>*- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;*<br>*- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы по заданию повара;*<br>*- порционирование (комплектация), раздача блюд из мяса и домашней птицы по заданию повара;*<br>*- прием и оформление платежей за блюда из мяса и домашней птицы по заданию повара;*<br>*- упаковка готовых полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы на вынос по заданию повара.* |
| **ПМ 05.** ***Приготовление блюд из мяса и домашней птицы разнообразного ассортимента**** | *- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;**<br>*- оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;**<br>*- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;**<br>*- подготовка товарных отчетов по производству блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;**<br>***- контроль выполнения помощником повара заданий;****<br>*- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при приготовлении блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;**<br>*- разработка меню/ассортимента блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы* |

| | |
|---|---|
| | *и дичи;**<br>*- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;**<br>*- приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;**<br>*- приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;**<br>*- контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;**<br>*- презентация готовых блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;** |
| **Объем практики / стажировки (в неделях / часах и (или) зачетных единицах:** | УП.05 – 108 час<br>ПП.05 – 144 час |
| **Вид деятельности:** | |
| **ПМ 06.** ***Приготовление и оформление холодных блюд и закусок под руководством повара.*** | *- подготовка рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами для подготовки гастрономических продуктов и приготовления и оформления холодных блюд и закусок;*<br>*- уборка рабочих местпо заданию повара;*<br>*- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для подготовки гастрономических продуктов и приготовления и оформления холодных блюд и закусок по заданию повара;*<br>*- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых при подготовке гастрономических продуктов и приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;*<br>*- подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления и оформления холодных блюд и закусок;*<br>*- подготовка гастрономических продуктов по заданию повара;*<br>*- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;*<br>*- приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;*<br>*- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции для приготовления и оформления холодных блюд и закусок по заданию повара;* |

| | |
|---|---|
| | *- порционирование (комплектация), раздача холодных блюд и закусок по заданию повара;*<br>*- прием и оформление платежей за холодные блюда и закуски по заданию повара;*<br>*- упаковка готовых холодных блюд и закусок на вынос по заданию повара.* |
| **ПМ 06.** ***Приготовление и оформление холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента**** | *- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления и оформления холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;**<br>*- оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления и оформления холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;**<br>*- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;**<br>*- подготовка товарных отчетов по производству холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;**<br>***- контроль выполнения помощником повара заданий;****<br>*- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;**<br>*- разработка меню/ассортимента холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;**<br>*- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления и оформления холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;**<br>*- приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента;**<br>*- приготовление и оформление холодных и горячих закусок;**<br>*- приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд;**<br>*- приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;**<br>*- контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;**<br>*- презентация готовых холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;** |

| | |
|---|---|
| **Объем практики / стажировки (в неделях / часах и (или) зачетных единицах:** | УП.06 – 72 час<br>ПП.06 – 108 час |
| **Вид деятельности:** | |
| ***ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков под руководством повара*** | *- подготовка рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами для приготовления сладких блюд и приготовления напитков;*<br>*- уборка рабочих мест по заданию повара;*<br>*- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для приготовления сладких блюд и приготовления напитков по заданию повара;*<br>*- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых при приготовлении сладких блюд и приготовлении напитков или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;*<br>*- подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления и оформления сладких блюд и напитков;*<br>*- приготовление горячих напитков по заданию повара;*<br>*- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;*<br>*- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции для приготовленияи оформления сладких блюд и напитков по заданию повара;*<br>*- порционирование (комплектация), раздача сладких блюд и напитков по заданию повара;*<br>*- прием и оформление платежей за сладкие блюда и напитки по заданию повара;*<br>*- упаковка готовых холодных блюд и закусок на вынос по заданию повара.* |
| ***ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента**** | *- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;**<br>*- оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления и напитков, холодных и горячих десертов;**<br>*- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении и оформлении сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;**<br>*- подготовка товарных отчетов по производству сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;**<br>***- контроль выполнения помощником повара заданий;****<br>*- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при приготовлении и оформлении сладких блюд и напитков;** |

| | |
|---|---|
| | *- разработка меню/ассортимента сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;** <br>*- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления и оформления сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;** <br>*- приготовление и оформление холодных и горячих десертов;** <br>*- приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;** <br>*- контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;** <br>*- презентация готовых сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;** |
| **Объем практики / стажировки (в неделях / часах и (или) зачетных единицах:** | УП.07 – 72 час <br>ПП.07 – 36 час |
| **Вид деятельности:** | |
| ***ПМ 08. Изготовление теста, полуфабрикатов, приготовление хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий и шоколадной продукции под руководством кондитера*** | *- подготовка к работе кондитерского цеха, рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами для хлебобулочных мучных и кондитерских изделий;* <br>*- уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию повара;* <br>*- проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию повара;* <br>*- упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных мучных и кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера;* <br>*- подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для шоколадной продукции, хлебобулочных мучных и кондитерских изделий по заданию кондитера;* <br>*- изготовление шоколадной продукции, хлебобулочных мучных и кондитерских изделий по заданию кондитера;* <br>*- презентация шоколадной продукции, хлебобулочных мучных и кондитерских изделий под руководством кондитера;* <br>*- прием и оформление платежей за шоколадную продукцию, хлебобулочные мучные и кондитерские изделия по заданию кондитера;* <br>*- упаковка готовой шоколадной продукции, хлебобулочных мучных и кондитерских изделий на вынос по заданию кондитера.* |
| ***ПМ 08. Изготовление теста,*** | *- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, составление заявок на сырье и* |

| | |
|---|---|
| ***отделочных полуфабрикатов*, *приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;**** | *полуфабрикаты, необходимых для изготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции; **<br>*- оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием; **<br>*- подготовка товарных отчетов по производству хлебобулочных мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции; **<br>*- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении хлебобулочных мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции; **<br>*- проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха; **<br>*- разработка меню/ассортимента и рецептов хлебобулочных мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции; **<br>*- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции; **<br>*- изготовление и оформление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции стандартного ассортимента; **<br>*- изготовление и оформление мороженного, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции; **<br>*- изготовление и оформление фирменной хлебобулочной мучной, кондитерской и шоколадной продукции; **<br>*- изготовление и оформление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции национальных кухонь; **<br>*- презентация готовых хлебобулочных мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции потребителям; ** |
| **Объем практики / стажировки (в неделях / часах и (или) зачетных единицах:** | УП.08 – 144 час<br>ПП.08 – 144 час |

*четвертый уровень квалификации

## Определение структуры «теоретической части» программы

| Результаты обучения (компетенции) | Умения и знания | Учебные курсы, дисциплины, модули, программы |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| ***ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ по заданию повара.***<br>***ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 1.3. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.*** | **Должен уметь**<br>*- 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;*<br>*- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;*<br>*- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов;*<br>*- обрабатывать различными методами овощи и грибы под руководством повара;*<br>*- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов под руководством повара;*<br>*- готовить блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов по технологическим картам под руководством повара;*<br>*- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов;*<br>*- отпускать готовые блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;*<br>*- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы под руководством повара;*<br>*- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;*<br>*- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов, экономно расходовать его;*<br>*- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм* | **ПМ 01.** ***Приготовление блюд из овощей и грибов под руководством повара***<br>**ПМ 01.** ***Приготовление блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента****<br>ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве<br>ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров<br>ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места<br>ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности<br>ОП.05. Безопасность жизнедеятельности |

| | | |
|---|---|---|
| | *наличной и безналичной оплаты;*<br>*- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов на вынос.* | |
| | **Должен знать**<br>*- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при приготовлении блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов;*<br>*- ассортимент, товароведную характеристику пищевую ценность и требования к качеству, сроки и условия хранения различных видов овощей и грибов;*<br>*-характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;*<br>*- рецептуры и основы технологии приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;*<br>*- технику обработки овощей, грибов, пряностей;*<br>*- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;*<br>*- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;*<br>*- правила проведения бракеража;*<br>*-способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;*<br>*- правила хранения овощей и грибов;*<br>*-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.*<br>*правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.* | |
| ***ПК 1.4.Организовывать свое рабочее место****<br>***ПК 1.5. Готовить, оформлять и*** | **Должен уметь**<br>*- изменять ассортимент блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов в зависимости от изменения спроса;**<br>*- проводить анализ и оценку потребности основного производства* | |

| | |
|---|---|
| ***презентовать блюда из овощей и грибов **** | *организации питания в трудовых и материальных ресурсах;** <br>*- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд из овощей и грибов в соответствии с имеющимися условиями хранения;** <br>***- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;**** <br>***- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов стандартного ассортимента;**** <br>*- изготовлять блюда из овощей и грибов по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;** <br>*- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд из овощей и грибов;** <br>*- творчески оформлять блюда из овощей и грибов, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;** <br>*- готовить и презентовать блюда из овощей и грибов с элементами шоу;** <br>*- соблюдать при приготовлении блюд из овощей и грибов требования к качеству и безопасности их приготовления;** <br>*- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд из овощей и грибов;** <br>*- составлять калькуляцию на блюда из овощей и грибов;** <br>*- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд из овощей и грибов;** <br>*- составлять портфолио на блюда из овощей и грибов;** |
| | **Должен знать** <br>*- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;** <br>*- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента;** <br>*- технологии приготовления блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента;** <br>*- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и* |

| | | |
|---|---|---|
| | *составления товарных отчетов о производстве блюд из овощей и грибов;**<br>*- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд из овощей и грибов при их тепловой обработке;**<br>*- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд из овощей и грибов:**<br>*- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд из овощей и грибов:** | |
| ***ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров по заданию повара.***<br>***ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога по заданию повара,*** | **Должен уметь**<br>*- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;*<br>*- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;*<br>*- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;*<br>*- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста по технологическим картам под руководством повара;*<br>*- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;*<br>*- отпускать готовые блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;*<br>*- охлаждать и замораживать блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста под руководством повара;*<br>*- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;*<br>*- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста и экономно расходовать его;*<br>*- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм* | **ПМ 02.** ***Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста под руководством повара***<br>**ПМ 02.** ***Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента****<br>ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве<br>ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров<br>ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места<br>ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности<br>ОП.05. Безопасность жизнедеятельности |

| | | |
|---|---|---|
| ***подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 2.6. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.*** | *наличной и безналичной оплаты;*<br>*- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюд и гарниров 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;**<br>*- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;**<br>*- 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;**<br>*- изготовлять блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;**<br>*- 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;**<br>*- творчески оформлять блюда из овощей и грибов, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;**<br>*- готовить и презентовать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с элементами шоу;**<br>*- соблюдать при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста требования к качеству и безопасности их приготовления;**<br>*- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;**<br>*- составлять калькуляцию на блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;**<br>*- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;**<br>*- составлять портфолио на блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;** | |

| | | |
|---|---|---|
| | **Должен знать**<br>*- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;*<br>*- 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;*<br>*-рецептуры и основы технологии приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;*<br>*- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;*<br>*- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;*<br>*- правила проведения бракеража;*<br>*-способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;*<br>*- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;*<br>*-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;*<br>*- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.* | |
| | *- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;**<br>*- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента;**<br>*- технологии приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента;**<br>*- 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;**<br>*- 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;**<br>*- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста:**<br>*- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста:** | |
| ***ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 3.2. Готовить простые супы по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты под руководством повара***<br>***ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 3.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации*** | **Должен уметь**<br>*проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления основных супов и соусов;*<br>*- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;*<br>*- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве основных супов и соусов;*<br>*- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов по технологическим картам под руководством повара;*<br>*- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении основных супов и соусов;*<br>*- оценивать качество готовых блюд;*<br>*- отпускать готовые основные супы и соусы с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;*<br>*- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов под руководством повара;*<br>*- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;*<br>*- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления основных* | **ПМ 03.** ***Приготовление супов и соусов под руководством повара***<br>**ПМ 03.** ***Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента****<br>ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве<br>ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров<br>ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места<br>ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности<br>ОП.05. Безопасность жизнедеятельности |

| | | |
|---|---|---|
| ***рабочего места.***<br>***ПК 3.6.Организовывать свое рабочее место****<br>***ПК 3.7. Готовить, оформлять и презентовать*** ***бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы*** *<br>* | *супов и соусов и экономно расходовать его;*<br>*- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;*<br>*- эстетично и безопасно упаковывать готовые основные супы и соусы;* | |
| | *- изменять ассортимент супов и соусов в зависимости от изменения спроса;**<br>*- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;**<br>*- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления супов и соусов в соответствии с имеющимися условиями хранения;**<br>*- изготовлять супы и соусы по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;**<br>***- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;****<br>***- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению супов и соусов стандартного ассортимента;****<br>*- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов и соусов;**<br>*- творчески оформлять супы и соусы, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;**<br>*- готовить и презентовать супы и соусы с элементами шоу;**<br>*- соблюдать при приготовлении супов и соусов требования к качеству и безопасности их приготовления;**<br>*- оценивать качество приготовления и безопасность готовых супов и соусов;**<br>*- составлять калькуляцию на супы и соусы;**<br>*- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление супов и соусов;**<br>*- составлять портфолио на супы и соусы;** | |
| | **Должен знать**<br>*- изменять ассортимент супов и соусов в зависимости от изменения спроса;** | |

| | | |
|---|---|---|
| | *- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;**<br>*- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления супов и соусов в соответствии с имеющимися условиями хранения;**<br>*- изготовлять супы и соусы по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;**<br>***- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;****<br>***- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению супов и соусов стандартного ассортимента;****<br>*- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов и соусов;**<br>*- творчески оформлять супы и соусы, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;**<br>*- готовить и презентовать супы и соусы с элементами шоу;**<br>*- соблюдать при приготовлении супов и соусов требования к качеству и безопасности их приготовления;**<br>*- оценивать качество приготовления и безопасность готовых супов и соусов;**<br>*- составлять калькуляцию на супы и соусы;**<br>*- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление супов и соусов;**<br>*- составлять портфолио на супы и соусы;** | |
| | *- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;**<br>*- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи основных супов и соусов разнообразного ассортимента;**<br>*- технологии приготовления основных супов и соусов разнообразного ассортимента;**<br>*- 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;**<br>*- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства основных супов и соусов:**<br>*- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств основных супов и соусов:** | |
| ***ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом под руководством повара***<br>***ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом под руководством повара***<br>***ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 4.4. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.***<br>***ПК 4.5.Организовывать свое рабочее место****<br>***ПК 4.6. Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из рыбы с костным скелетом **** | **Должен уметь**<br>*- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;*<br>*- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;*<br>*- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов и блюд из рыбы;*<br>*- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы по технологическим картам под руководством повара;*<br>*- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы;*<br>*- оценивать качество готовых блюд;*<br>*- отпускать готовые блюда из рыбы с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;*<br>*- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;*<br>*- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и экономно расходовать его;*<br>*- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;*<br>*- эстетично и безопасно упаковывать готовые полуфабрикаты и блюда из рыбы;* | **ПМ 04.** ***Приготовление блюд из рыбы под руководством повара***<br>**ПМ 04.** ***Приготовление блюд из рыбы разнообразного ассортимента****<br>ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве<br>ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров<br>ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места<br>ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности<br>ОП.05. Безопасность жизнедеятельности |
| | *- изменять ассортимент полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*в зависимости от изменения спроса;** | |

| | | |
|---|---|---|
| | *- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;**<br>*- 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;**<br>*- изготовлять полуфабрикаты и блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;**<br>*- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*- творчески оформлять полуфабрикаты и блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;**<br>*- готовить и презентовать блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных с элементами шоу;**<br>*- соблюдать при приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных требования к качеству и безопасности их приготовления;**<br>*- оценивать качество приготовления и безопасность готовых полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*- составлять калькуляцию на полуфабрикаты и блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*- составлять портфолио на полуфабрикаты и блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;** | |
| | **Должен знать**<br>*- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;*<br>*- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;*<br>*- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к* | |

| | | |
|---|---|---|
| | *ним при приготовлении блюд из рыбы;*<br>*- рецептуры и основы технологии, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;*<br>*- правила проведения бракеража;*<br>*- способы минимизации отходов при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;*<br>*- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;*<br>*- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;*<br>*- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;*<br>*-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;*<br>*- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.* | |
| | *- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;**<br>*- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных разнообразного ассортимента;**<br>*- технологии приготовления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных разнообразного ассортимента;**<br>*- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**<br>*- 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;**<br>*- 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:** | |
| ***ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы под руководством повара***<br>***ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы под руководством повара***<br>***ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов по заданию повара, подготавливать их к продаже***<br>***ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы по заданию повара, подготавливать их к продаже***<br>***ПК 5.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места***<br>***ПК 5.5.Организовывать свое рабочее место**** | **Должен уметь**<br>*- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;*<br>*- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;*<br>*- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;*<br>*- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы по технологическим картам под руководством повара;*<br>*- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;*<br>*- оценивать качество готовых блюд;*<br>*- отпускать готовые блюда из мяса и домашней птицы с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;*<br>*- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;*<br>*- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и экономно расходовать его;*<br>*- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;*<br>*- эстетично и безопасно упаковывать готовые полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;* | **ПМ 05.** ***Приготовление блюд из мяса и домашней птицы под руководством повара***<br>**ПМ 05.** ***Приготовление блюд из мяса и домашней птицы разнообразного ассортимента****<br>ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве<br>ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров<br>ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места<br>ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности<br>ОП.05. Безопасность жизнедеятельности |
| | *- изменять ассортимент полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы в зависимости от изменения спроса;** | |

| | |
|---|---|
| ***ПК 5.6. Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы **** | *- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;**<br>*- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы в соответствии с имеющимися условиями хранения;**<br>***- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления** полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;**<br>***- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению** полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы **стандартного ассортимента;****<br>*- изготовлять полуфабрикаты и блюда из мяса и домашней птицы по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;**<br>*- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;**<br>*- творчески оформлять полуфабрикаты и блюда из мяса и домашней птицы, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;**<br>*- готовить и презентовать полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы с элементами шоу;**<br>*- соблюдать при приготовлении полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы требования к качеству и безопасности их приготовления;**<br>*- оценивать качество приготовления и безопасность готовых полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;**<br>*- составлять калькуляцию на полуфабрикаты и блюда из мяса и домашней птицы;**<br>*- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;**<br>*- составлять портфолио на полуфабрикаты и блюда из мяса и домашней птицы;**<br>**Должен знать** |

| | | |
|---|---|---|
| | *- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при подготовке сырья и полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;*<br>*- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы, срокам и условиям хранения;*<br>*- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;*<br>*- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;*<br>*- рецептуры и основы технологии, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;*<br>*- правила проведения бракеража;*<br>*- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;*<br>*- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;*<br>*- 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;*<br>*-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;*<br>*- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.* | |
| | *- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;**<br>*- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы разнообразного ассортимента;**<br>*- технологии приготовления блюд из мяса и домашней птицы* | |

| | | |
|---|---|---|
| | *разнообразного ассортимента;**<br>*- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы;**<br>*- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы при их тепловой обработке;**<br>*- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы:**<br>*- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы:** | |
| ***ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями по заданию повара, подготавливать их к продаже***<br>***ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты по заданию повара, подготавливать их к продаже***<br>***ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски по заданию повара, подготавливать их к продаже***<br>***ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда по заданию повара,*** | **Должен уметь**<br>*- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;*<br>*- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;*<br>*- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве холодных блюд и закусок;*<br>*- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусокпо технологическим картам под руководством повара;*<br>*- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении холодных блюд и закусок;*<br>*- оценивать качество холодных блюд и закусок;*<br>*- отпускать готовые холодные блюда и закуски с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;*<br>*- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;*<br>*- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления холодных блюд и закусок и экономно расходовать его;*<br>*- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;* | **ПМ 06.** ***Приготовление и оформление холодных блюд и закусок под руководством повара***<br>**ПМ 06.** ***Приготовление и оформление холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента****<br>ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве<br>ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров<br>ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места<br>ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности<br>ОП.05. Безопасность жизнедеятельности |

| | | |
|---|---|---|
| ***подготавливать их к продаже***<br>***ПК 6.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места***<br>***ПК 6.6.Организовывать свое рабочее место****<br>***ПК 6.7. Готовить, оформлять и презентовать*** ***салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда **** | *- эстетично и безопасно упаковывать готовые холодные блюда и закуски;*<br>*- 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;**<br>*- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;**<br>*- 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;**<br>***- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления*** *холодных блюд и закусок;**<br>***- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению*** *холодных блюд и закусок* ***стандартного ассортимента;****<br>*- изготовлять 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;**<br>*- 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;**<br>*- 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;**<br>*- готовить и презентовать холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда с элементами шоу;**<br>*- 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;**<br>*- оценивать качество приготовления и безопасность готовых холодных* | |

| | | |
|---|---|---|
| | *блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;**<br>*- составлять калькуляцию на холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда;**<br>*- 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;**<br>*- составлять портфолио на холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда;** | |
| | **Должен знать**<br>*- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;*<br>*- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок, срокам и условиям хранения;*<br>*- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;*<br>*- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении холодных блюд и закусок;*<br>*- рецептуры и основы технологии, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;*<br>*- правила проведения бракеража;*<br>*- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;*<br>*- способы сервировки и варианты оформления;*<br>*- температуру подачи холодных блюд и закусок;*<br>*- 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;<br>- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. | |
| | - нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;*<br>- 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;*<br>- технологии приготовления холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд разнообразного ассортимента;*<br>- 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;*<br>- 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;*<br>- 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;*<br>- 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;* | |
| ***ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда по*** | **Должен уметь**<br>- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; | ***ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков под руководством повара***<br>***ПМ 07. Приготовление сладких*** |

| | | |
|---|---|---|
| ***заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки по заданию повара, подготавливать их к продаже.***<br>***ПК 7.4. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.***<br>***ПК 7.5.Организовывать свое рабочее место****<br>***ПК 7.6. Готовить, оформлять и презентовать простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие напитки, простые холодные напитки.****<br><br>***- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;***<br>***- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;***<br>***- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве сладких блюд и напитков;***<br>***- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков по технологическим картам под руководством повара;***<br>***- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении сладких блюд и напитков;***<br>***- оценивать качество готовых блюд;***<br>***- отпускать готовые сладкие блюда и напитки с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;***<br>***- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;***<br>***- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления сладких блюд и напитков и экономно расходовать его;***<br>***- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;***<br>***- эстетично и безопасно упаковывать готовые сладкие блюда и напитки;*** | ***блюд и напитков разнообразного ассортимента****<br>ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве<br>ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров<br>ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места<br>ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности<br>ОП.05. Безопасность жизнедеятельности |
| | ***- изменять ассортимент сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов в зависимости от изменения спроса;****<br>***- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;****<br>***- 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;****<br>***- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления сладких блюд и напитков;****<br>***- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению сладких блюд и напитков стандартного ассортимента;****<br>***- изготовлять 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;** | |
| | **Должен 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;*<br>*- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;*<br>*- способы сервировки и варианты оформления;*<br>*- способыи методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении сладких блюд и напитков, с учетом соблюдения требований качества;*<br>*-виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при приготовлении сладких блюд и напитков;*<br>*- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.* | |
| | *- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;**<br>*- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;**<br>*- технологии приготовления сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента;**<br>*- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;**<br>*- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов при их тепловой обработке;**<br>*- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;**<br>*- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;** | |
| ***ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и*** | **Должен уметь**<br>*- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента,* | ***ПМ 08. Изготовление теста, полуфабрикатов, приготовление хлебобулочных, мучных,*** |

| | | |
|---|---|---|
| ***хлеб, подготавливать их к продаже по заданию кондитера.***<br>***ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия, подготавливать их к продаже по заданию кондитера.***<br>***ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки, подготавливать их к продаже по заданию кондитера.***<br>***ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты по заданию кондитера.***<br>***ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные, подготавливать их к продаже по заданию кондитера.***<br>***ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные, подготавливать их к*** | *весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;*<br>*-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;*<br>*- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;*<br>*- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;*<br>*-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;*<br>*-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;*<br>*- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;*<br>*-использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;*<br>*- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;*<br>*- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;*<br>*- порционировать (комплектовать) шоколадную продукцию, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия;*<br>*-оценивать качество готовых изделий;*<br>*- реализовывать готовую шоколадную продукцию, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;*<br>*- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления шоколадной продукции и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;*<br>*- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;*<br>*- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства шоколадной продукции и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;* | ***кондитерских изделий и шоколадной продукции под руководством кондитера***<br>***ПМ 08. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента****<br>ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве<br>ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров<br>ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места<br>ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности<br>ОП.05. Безопасность жизнедеятельности |

| | | |
|---|---|---|
| ***продаже по заданию кондитера.***<br>***ПК 8.7. Готовить и оформлять шоколадную продукцию,***<br>***подготавливать ее к продаже по заданию кондитера.***<br>***ПК 8.8. Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.***<br>***ПК 8.9. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе****<br>***ПК 8.10. Готовить, оформлять и презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию**** | *- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;*<br>*- эстетично и безопасно упаковывать готовую шоколадную продукцию, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия на вынос.* | |
| | *- обосновывать ассортимент хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции; **<br>*- анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции; **<br>*- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; **<br>*- организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочных, мучных, кондитерских и шоколадной продукции; **<br>*- осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий и шоколадной продукции стандартного ассортимента; **<br>*- готовить тесто и полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции; **<br>*- готовить по технологическим картам хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия и шоколадную продукцию; **<br>*- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадных изделий; **<br>*- оформлять десерты, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;*<br>*- готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; **<br>*- 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; **<br>*- оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной, мучной, кондитерской и шоколадной продукции; **<br>*- составлять калькуляцию хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадного производства;*<br>*- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции; **<br>*- составлять портфолио на хлебобулочную, мучную, кондитерскую и шоколадную продукцию; **<br>**Должен знать**<br>*- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур;*<br>*-требования к качеству, срокам и условиям хранения шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;*<br>*-пищевая ценность, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;*<br>*- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;*<br>*- виды, назначение, правила безопасного использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;*<br>*- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;*<br>*- технологии изготовления, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении шоколадной продукции и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;*<br>*-правила поведения бракеража;*<br>*способы отделки и варианты оформления шоколадной продукции хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;* | |

| | | |
|---|---|---|
| | - *принципы и приемы презентации шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий потребителям;*<br>- *методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий с учетом соблюдения требований качества;*<br>- *правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;* | |
| | - *нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; **<br>- *требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженного, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции разнообразного ассортимента; **<br>- *технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженного, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции разнообразного ассортимента; **<br>- *правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции; **<br>- *способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции, при их тепловой обработке; **<br>- *специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции; **<br>- *способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; **<br>- *технологии наставничества и обучения на рабочих местах; **<br>- *организация питания, в том числе диетического;*<br>- *рецептура и современные технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции* | |

| | | |
|---|---|---|
| | *национальных кухонь; **<br>*- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов; **<br>*- виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации; **<br>*- принципы и приемы презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции потребителям; **<br>*- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; ** | |

*четвертый уровень квалификации

5. ППКРС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** разработана в соответствии с требованиями ФГОС ис учётом требований:

– профессионального стандарта по профессии Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н;

– профессионального стандарта по профессии Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597н;

к материально-техническому обеспечению образовательного процесса.

**Вывод:** данная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих позволяет подготовить квалифицированного рабочего по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с требованиям ФГОС, с учётом требований:

– профессионального стандарта по профессии Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н;

– профессионального стандарта по профессии Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597н;

экономики и запросам работодателей региона.

| | |
|---|---|
| Директор филиала АО «Корпорация «ГРИНН» «Гипермаркет «ЛИНИЯ»» | Директор областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Старооскольский техникум технологий и дизайна» |
| Ю.Н. Гордичук | С.В. Ткалич |
| «19» августа 2016 г. | «19» августа 2016г. |

# СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы
1.2. Нормативный срок освоения программы
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
2.2. Виды деятельности и компетенции
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
3.1. Базисный учебный план
3.2. Учебный план
3.3. Календарный учебный график
3.4. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
Программы дисциплин общепрофессионального учебного цикла.
3.4.1. Программа ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.
3.4.2. Программа ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.
3.4.3. Программа ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.
3.4.4. Программа ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности.
3.4.5. Программа ОП.05. Безопасность жизнедеятельности.
3.4.6. Программа ОП.06. Основы предпринимательства.
3.4.7. Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.
3.4.8. Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3.4.9. Программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов.
3.4.10. Программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.
3.4.11. Программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
3.4.12. Программа профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.
3.4.13. Программа профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.

3.4.14. Программа профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
3.5.Программы учебной практики
3.6. Программы производственной практики
3.7. Программа ФК.00 Физическая культура.
4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.
5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы
5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы
5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

# 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

## 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии **19.01.17 Повар, кондитер.**

Нормативно-правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - программа) составляют:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г № 273 - ФЗ;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки России от 02.08.2013 года № 798, зарегистрированный Минюстом России 20.08.2013г. № 29749;
3. Приказ Минобрнауки России от 9 апреля 2015 г. № 390 « О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрированный в Минюсте РФ 8 мая 2015 г. № 37199;
4. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
5. Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;
6. Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г.. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
7. Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. № 12 – 696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/ среднего профессионального образования» с уточнениями и дополнениями»;
8. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. №1199 «Об утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования», зарегистрированный в Минюсте РФ 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861;
9. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся,

осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», зарегистрированный в Минюсте РФ 14 июня 2013 г. регистрационный № 30861;

10. Приказ Министерства образования и науки РФ от 02 .07. 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», зарегистрированный в Минюсте России 08.08.2013г. № 29322;

11. Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированный в Минюсте РФ 01 ноября 2013 г., регистрационный № 30306;

12. Устав ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;

13. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. № 53;

14. Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки от 24 февраля 2010 г. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах», зарегистрированный в Министерстве юстиции РФ 12.04.2010г., регистрационный № 16866;

15. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.09.2009г. № 59 «Об утверждении СанПиН 2.4.3.2554 – 09 (вместе с СанПиН 2.4.3.2554-09. Изменения №2к СанПиН 2.4.3.1186-03. Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»), зарегистрированное в Минюсте РФ 06.11.2009г., регистрационный № 1597;

16. Распоряжение Правительства Белгородской области от 16.04.2012г.№ 211-рп «Об утверждении типовых форм договоров (соглашений) о взаимодействии»;

17. Распоряжение Правительства Белгородской области от 18.03.2013г. № 114-рп «О внесении изменений в распоряжение Правительства Белгородской области от 16.04.2012г. № 211-рп»;

18. Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013г. № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов»;

19. Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013г. № 87-пп «Об образовательном займе для обучающихся учреждений профессионального образования, расположенных на территории Белгородской области».

20. *Профессиональный стандарт по профессии Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н;*
21. *Профессиональный стандарт по профессии Кондитер, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597н.*

### 1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы подготовки по профессии **19.01.17** Повар, кондитер при очной форме получения образования:

– на базе среднего общего образования – 10 месяцев.

## 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

### 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

### 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

**Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:**

| Код | Наименование |
|---|---|
| **ВПД 1** | **Приготовление блюд из овощей и грибов.** |
| ПК 1.1. | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ по заданию повара |
| ПК 1.2. | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов по заданию повара, подготавливать их к продаже |
| ПК 1.3. | Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места |

| | |
|---|---|
| ПК 1.4. | Организовывать свое рабочее место* |
| ПК 1.5. | Готовить, оформлять и презентовать блюда из овощей и грибов * |
| **ВПД 2** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.** |
| ПК 2.1. | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров по заданию повара |
| ПК 2.2. | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы по заданию повара, подготавливать их к продаже |
| ПК 2.3. | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий по заданию повара, подготавливать их к продаже |
| ПК 2.4. | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога по заданию повара, подготавливать их к продаже |
| ПК 2.5. | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем по заданию повара, подготавливать их к продаже |
| ПК 2.6. | Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места |
| **ВПД 3** | **Приготовление супов и соусов.** |
| ПК 3.1. | Готовить бульоны и отвары по заданию повара, подготавливать их к продаже |
| ПК 3.2. | Готовить простые супы по заданию повара, подготавливать их к продаже |
| ПК 3.3. | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты под руководством повара |
| ПК 3.4. | Готовить простые холодные и горячие соусы по заданию повара, подготавливать их к продаже |
| ПК 3.5. | Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места |
| ПК 3.6. | Организовывать свое рабочее место* |
| ПК 3.7. | Готовить, оформлять и презентовать бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы * |
| **ВПД 4** | **Приготовление блюд из рыбы.** |
| ПК 4.1. | Производить обработку рыбы с костным скелетом под руководством повара |
| ПК 4.2. | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом под руководством повара |
| ПК 4.3. | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом по заданию повара, подготавливать их к продаже |
| ПК 4.4. | Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места |
| ПК 4.5. | Организовывать свое рабочее место* |
| ПК 4.6. | Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из рыбы с |

| | |
|---|---|
| | костным скелетом * |
| **ВПД 5** | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.** |
| ПК 5.1. | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы под руководством повара |
| ПК 5.2. | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы под руководством повара |
| ПК 5.3. | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов по заданию повара, подготавливать их к продаже |
| ПК 5.4. | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы по заданию повара, подготавливать их к продаже |
| ПК 5.5. | Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места |
| ПК 5.6. | Организовывать свое рабочее место* |
| ПК 5.7. | Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы * |
| **ВПД 6** | **Приготовление холодных блюд и закусок.** |
| ПК 6.1. | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями по заданию повара, подготавливать их к продаже |
| ПК 6.2. | Готовить и оформлять салаты по заданию повара, подготавливать их к продаже |
| ПК 6.3. | Готовить и оформлять простые холодные закуски по заданию повара, подготавливать их к продаже |
| ПК 6.4. | Готовить и оформлять простые холодные блюда по заданию повара, подготавливать их к продаже |
| ПК 6.5. | Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места |
| ПК 6.6. | Организовывать свое рабочее место* |
| ПК 6.7. | Готовить, оформлять и презентовать салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда * |
| **ВПД 7** | **Приготовление сладких блюд и напитков.** |
| ПК 7.1. | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда по заданию повара, подготавливать их к продаже |
| ПК 7.2. | Готовить простые горячие напитки по заданию повара, подготавливать их к продаже |
| ПК 7.3. | Готовить и оформлять простые холодные напитки по заданию повара, подготавливать их к продаже |
| ПК 7.4. | Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места |
| ПК 7.5. | Организовывать свое рабочее место* |
| ПК 7.6. | Готовить, оформлять и презентовать простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие напитки, простые холодные напитки* |
| **ВПД 8** | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских** |

| | |
|---|---|
| | **изделий.** |
| ПК 8.1. | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, подготавливать их к продаже по заданию кондитера |
| ПК 8.2. | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия, подготавливать их к продаже по заданию кондитера |
| ПК 8.3. | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки, подготавливать их к продаже по заданию кондитера |
| ПК 8.4. | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты по заданию кондитера |
| ПК 8.5. | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные, подготавливать их к продаже по заданию кондитера |
| ПК 8.6. | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные, подготавливать их к продаже по заданию кондитера |
| ПК 8.7. | Готовить и оформлять шоколадную продукцию, подготавливать ее к продаже по заданию кондитера |
| ПК 8.8. | Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места |
| ПК 8.9. | Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе* |
| ПК 8.10. | Готовить, оформлять и презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию* |

**Общие компетенции выпускника**

| Код | Наименование |
|---|---|
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

## 2.3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» самостоятельно разрабатывает и утверждает ППКРС в соответствии с ФГОС СПО *с учётом требований профессионального стандарта «Повар» и профессионального стандарта «Кондитер»*, определяя профессию или группу профессий рабочих (должностей служащих) по ОК016-94 (исходя из рекомендуемого перечня их возможных сочетаний согласно пункту 3.2 ФГОС СПО), с учетом соответствующей примерной ППКРС.

Перед началом разработки ППКРС ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» должен определить ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировать конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится обучающийся, должны соответствовать присваиваемым квалификациям, определять содержание образовательной программы, разрабатываемой образовательной организацией совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ППКРС ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»:

– имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППКРС, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;

– обязана ежегодно обновлять ППКРС с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим федеральным государственным образовательным стандартом;

– обязана в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко формулировать требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

– обязана обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

– обязана обеспечивать обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

– обязана формировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая

развитие самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

– должна предусматривать при реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации ППКРС обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012года N273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» законодательства Российской Федерации, 2012,N 53 ст.7598; 2013,N 19, ст. 2326.:

– при формировании своей индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения;

– в целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении основной профессиональной образовательной программы в части развития общих компетенций обучающиеся могут участвовать в развитии самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

– обучающиеся обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой;

– обучающимся должна быть предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС и консультации.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Общая продолжительность каникул составляет 2 недели в зимний период.

По дисциплине «Физическая культура» могут быть предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» имеет право для подгрупп девушек использовать 70 процентов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, на основание основ медицинских знаний.

Срок получения среднего профессионального образования по ППКРС при очной форме обучения составляет 43 недель, в том числе:

| | |
|---|---|
| теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) | 18 нед. |
| учебная и производственная практика | 21 нед. |
| промежуточная аттестация | 1 нед. |
| государственная итоговая аттестация | 1 нед. |
| каникулярное время | 2 нед. |

Часы, выделенные на консультации, в соответствии с пунктом 7.10 ФГОС распределены из расчета 4 часа на одного обучающегося. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так, и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. (Филиал АО «Корпорация «ГРИНН» Гипермаркет «ЛИНИЯ»».

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь квалификацию по профессии рабочего на 1–2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом

для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

ППКРС должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППКРС должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» должен предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующий ППКРС, должен располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППКРС должна обеспечивать:

– выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

– освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения. Реализация ППКРС осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации.

## 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

### 3.1. Рабочий учебный план (приложение Excel).

### 3.2. Календарный учебный график (приложение Excel).

### 3.3. Программы дисциплин общепрофессионального цикла

3.3.1 Программа ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

3.3.2 Программа ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

3.3.3 Программа ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

3.3.4 Программа ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности.

3.3.5 Программа ОП.05. Безопасность жизнедеятельности.

### 3.4. Программы профессиональных модулей профессионального цикла

3.4.1 Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.

3.4.2 Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

3.4.3 Программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов.

3.4.4 Программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.

3.4.5 Программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

3.4.6 Программа профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

3.4.7 Программа профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.

3.4.8 Программа профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

### 3.5. Программа ФК.00 физическая культура

### 3.6. Программа учебной практики

### 3.7. Программа производственной практики

## 4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.

ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивает: выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий техникум обеспечит каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии

**Кабинеты:**

1. Русского языка и литературы
2. Математики
3. Физики
4. Химии
5. Биологии, географии
6. Информатики
7. Иностранного языка
8. Истории
9. Общественных дисциплин и права
10. Социально-экономических дисциплин
11. Основ безопасности жизнедеятельности и охраны труда
12. Технологии кулинарного производства
13. Технологии кондитерского производства

**Лаборатории:**

1. Микробиологии, санитарии и гигиены.
2. Товароведения продовольственных товаров.
3. Технического оснащения и организации рабочего места.

**Учебный кулинарный цех**

Оборудование **учебного кулинарного цеха**:

- шкаф шоковой заморозки,
- пароконвектомат,
- электроплита AF-1, ПЭСМ-4ШБ;
- электрическая сковорода СЭСМ-0,5;
- фритюрница ФСМ-20, Е-1830;
- гриль;
- производственный стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи.

**Учебный кондитерский цех**

Оборудование **учебного кондитерского цеха**:

- пекарский шкаф ШПЭСМ-3;
- машина взбивальная МВ-35;
- тестомесильная машина ТМ-1М;
- тестораскаточная машина МРТ -60;
- плита электрическая ПЭСМ-4Ш;
- шкаф расстоечный;
- миксер, весы электрические, механические;
- набор кондитерских насадок, выемок, мешков, сита, мерная посуда, кисточки, формы для бисквита, кексов, формочки, скалки, кастрюли, ножи, кондитерские гребешки, лейка для сиропа, весёлки, тарелки.

**Спортивный комплекс:**

Спортивный зал

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Стрелковый тир (в любой модификации, \включая электронный или место для стрельбы)

**Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

Актовый зал

## 5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

### 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Система текущего и промежуточного контроля (промежуточная аттестация) качества обучения являются неотъемлемой частью образовательного процесса, обеспечивающей оперативное управление учебной деятельностью обучающихся и её корректировку. Целью системы контроля качества является определение соответствия уровня и качества подготовки рабочего требованиям Федеральных государственных образовательных стандартов

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета

индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

– входной контроль;

– текущий контроль;

– итоговый контроль.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений обучающихся.

**Входной контроль**

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме тестирования.

**Текущий контроль**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

– выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;

– правильности выполнения требуемых действий;

соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;

– формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, профессиональный модуль (МДК и УП) как традиционными, так и современными методами, включая компьютерные технологии, Интернет-тестирование.

Текущий контроль в зависимости от особенностей учебного занятия может иметь следующие формы:

– устный опрос на лекциях, практических и семинарских занятиях;

– проверка выполнения письменных домашних заданий, практических и расчетно-графических работ;

– защита практических, лабораторных работ;

– контрольные работы;

– тестирование, в т.ч. компьютерное;

– контроль выполнения заданий самостоятельной работы (в письменной и устной форме);

– выполнение отдельных разделов учебного проекта;

– выполнение практических работ;

– выполнение рефератов (докладов).

**Рубежный контроль**

Рубежный (внутрисемистровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений образовательного учреждения ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна». Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся.

Промежуточная аттестация по профессиональному модулю проводится в форме экзамена (квалификационного), предусматривающего оценку сформированности профессиональных навыков.

Для аттестации обучающихся на соответствие персональных достижений требованиям ППКРС создаются фонды оценочных средств, включающие:

– контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов;

– тесты и компьютерные тестирующие программы;

– примерную тематику проектов, рефератов и т.п.,

– задания для контроля степени сформированности компетенций обучапющихся по профессиональным модулям.

Критериями оценивания качества обучения при проведении текущей и промежуточной аттестаций является перечень знаний, умений, общих и профессиональных компетенций определенных требованиями ФГОС по профессии.

Промежуточная аттестация проводится с целью определения соответствия уровня (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений требованиям к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по двум основным направлениям:

– оценка результатов обучения по учебной дисциплине и междисциплинарным курсам;

– оценка освоения определенного вида деятельности и обеспечивающих его профессиональных компетенций, а также развитие общих компетенций, предусмотренных ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Процедура контроля по итогам изучения профессионального модуля приближена к условиям профессиональной деятельности и предусматривает привлечение в качестве экспертов – работодателей.

**Итоговый контроль**

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов и/или экзаменов, назначаемой приказом директора ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», с участием ведущего (их) преподавателя (ей).

## 5.2. Организация государственной итоговой аттестации

**ВЫПУСКНИКОВ**

### 5.2.1 Общие положения

В соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 года №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями), Государственная итоговая аттестация выпускников (далее ГИА), завершающих курс обучения программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих в образовательных организациях СПО, является обязательной. Программа Государственной итоговой аттестации (далее Программа ГИА) – является частью программы квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии (далее ФГОС).

Настоящая Программа ГИА разработана с целью: обеспечить успешную подготовку выпускников к процедурам ГИА. Программа ГИА, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения обучающихся, не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Целью ГИА является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по профессии среднего профессионального образования требованиям ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в области профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

По итогам ГИА выпускник получает документ об образовании и квалификации.

ГИА является завершающим этапом оценивания качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии среднего профессионального 19.01.17 Повар, кондитер. ГИА является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих ППКРС среднего профессионального образования в Областном государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Старооскольский техникум технологий и дизайна» (далее – техникум).

К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план/индивидуальный учебный план по ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками профессиональных модулей ППКРС.

**5.2.2 Вид итоговой государственной аттестации**

В соответствии с ФГОС и приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 года №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями) Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (далее ВКР):

– выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в пределах требований государственного образовательного стандарта;

– защита выпускной письменной экзаменационной работы.

Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

**5.2.3 Государственная экзаменационная комиссия**

В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются образовательной организацией по каждой образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой образовательной организацией.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна».

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (органом местного самоуправления муниципальных районов и городских округов в сфере образования, органом государственной власти субъектов Российской Федерации в сфере образования, федеральным органом исполнительной власти, в ведении которого соответственно находится образовательная организация, по представлению образовательной организации.

Председателем государственной экзаменационной комиссии ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» утверждается лицо, не работающее в техникуме, из числа:

– руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;

– руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;

– ведущих специалистов - представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Директор ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии.

В случае создания в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников, имеющих высшую квалификационную категорию.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

### 5.2.4 Порядок проведения государственной итоговой аттестации

К государственной итоговой аттестации допускается выпускник, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», доводятся до сведения обучающихся, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Защита выпускных квалификационных работ проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя

комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна».

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна».

### 5.2.5 Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссией);

– пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

– задания для выполнения, а также инструкция о порядке государственной итоговой аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

– письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

– выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

– обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

– выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

– задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

– письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

– по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

### 5.2.6 Порядок подачи и рассмотрения апелляций

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее обязанности

руководителя на основании приказа директора ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна».

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

– об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

– об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает

решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна».

# АННОТАЦИИ
# ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.01.17 Повар, кондитер

## 1. ПАСПОРТ 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.

### 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

**Целями** изучения дисциплины являются:

- Ознакомление обучающихся 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 обучающийся 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;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;*
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;*

*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*

*Пояснения:*

** - требования ФГОС СПО*

**** - требования профессиональных стандартов*

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

| Код | Наименование |
|---|---|
| | ***Профессиональные компетенции*** |
| **ВПД 1** | **Приготовление блюд из овощей и грибов** |
| 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 продажеблюд из* овощей и грибов |
| *ДПК 1.5. ** | *Организовывать свое рабочее место** |
| *ДПК 1.6. ** | *Готовить, оформлять и презентовать блюда* из овощей и грибов * |
| **ВПД 2** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** |
| 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 * |
| **ВПД 3** | **Приготовление супов и соусов** |
| 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 * |
| **ВПД 4** | **Приготовление блюд из рыбы** |
| 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 * |
| **ВПД 5** | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** |
| 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 ** |
| **ВПД 6** | **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** |
| 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 * |
| **ВПД 7** | **Приготовление сладких блюд и напитков** |
| 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.* |
| **ВПД 8** | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** |
| 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** |
| ***Общие компетенции*** | |
| 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 46 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 14 ч;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | *Объем часов* |
|---|---|
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***46*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***32*** |
| в том числе: | |
| практических занятий | *14* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***14*** |
| в том числе: | |
| *- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);*<br>*- оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите;*<br>*- подготовка реферата (компьютерной презентации) по теме «Условно-патогенные микроорганизмы»;*<br>*- анализ гельминтозных заболеваний в городе Старый Оскол;*<br>*- изучить требования к благоустройству предприятий общественного питания;*<br>*- изучить СНиП по устройству и содержанию предприятий общественного питания;*<br>*- провести анализ состояния транспортных средств по перевозке пищевых продуктов;*<br>*- изучить СаНПиН по производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий.* | *3*<br>*2*<br>*2*<br>*2*<br>*2*<br>*1*<br>*1*<br>*1* |
| *Промежуточная аттестация в форме* ***дифференцированного зачёта*** в 1 семестре | |

# 1. ПАСПОРТ 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 в соответствии с ФГОС по профессии, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии - **19.01.17 Повар, кондитер**.

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

**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 обучающий должен:

*Иметь практический опыт*

– проведения органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов;*

– составления рационов питания *

*уметь*

– рассчитывать энергетическую ценность блюд*

*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****

*Пояснения:*

* - *требования ФГОС СПО*

*** - *требования профессиональных стандартов*

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

| Код | Наименование |
|---|---|
| **ВПД 1** | **Приготовление блюд из овощей и грибов.** |
| ПК 1.1. | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ *по заданию повара* |
| ПК 1.2. | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов *по заданию повара, подготавливать их к продаже* |
| *ПК 1.3.* | *Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места* |
| *ПК 1.4.* | *Организовывать свое рабочее место** |
| *ПК 1.5.* | *Готовить, оформлять и презентовать блюда* из овощей и грибов* |
| **ВПД 2** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.** |
| ПК 2.1. | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров *по заданию повара* |
| ПК 2.2. | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы *по заданию повара, подготавливать их к продаже* |
| ПК 2.3. | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий *по заданию повара, подготавливать их к продаже* |
| ПК 2.4. | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога *по* |

| | |
|---|---|
| | *заданию повара, подготавливать их к продаже* |
| ПК 2.5. | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем *по заданию повара, подготавливать их к продаже* |
| *ПК 2.6.* | *Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места* |
| **ВПД 3** | **Приготовление супов и соусов.** |
| ПК 3.1. | Готовить бульоны и отвары *по заданию повара, подготавливать их к продаже* |
| ПК 3.2. | Готовить простые супы *по заданию повара, подготавливать их к продаже* |
| ПК 3.3. | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты *под руководством повара* |
| ПК 3.4. | Готовить простые холодные и горячие соусы *по заданию повара, подготавливать их к продаже* |
| *ПК 3.5.* | *Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места* |
| *ПК 3.6.* | *Организовывать свое рабочее место** |
| *ПК 3.7.* | *Готовить, оформлять и презентовать* бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы * |
| **ВПД 4** | **Приготовление блюд из рыбы.** |
| ПК 4.1. | Производить обработку рыбы с костным скелетом *под руководством повара* |
| ПК 4.2. | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом *под руководством повара* |
| ПК 4.3. | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом *по заданию повара, подготавливать их к продаже* |
| *ПК 4.4.* | *Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места* |
| *ПК 4.5.* | *Организовывать свое рабочее место** |
| *ПК 4.6.* | *Готовить, оформлять и презентовать* простые блюда из рыбы с костным скелетом * |
| **ВПД 5** | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.** |
| ПК 5.1. | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы *под руководством повара* |
| ПК 5.2. | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы *под руководством повара* |
| ПК 5.3. | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов *по заданию повара, подготавливать их к продаже* |
| ПК 5.4. | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы *по заданию повара, подготавливать их к продаже* |
| *ПК 5.5.* | *Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места* |

| | |
|---|---|
| *ПК 5.6.* | *Организовывать свое рабочее место** |
| *ПК 5.7.* | *Готовить, оформлять и презентовать* простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы * |
| **ВПД 6** | **Приготовление холодных блюд и закусок.** |
| ПК 6.1. | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями *по заданию повара, подготавливать их к продаже* |
| ПК 6.2. | Готовить и оформлять салаты *по заданию повара, подготавливать их к продаже* |
| ПК 6.3. | Готовить и оформлять простые холодные закуски *по заданию повара, подготавливать их к продаже* |
| ПК 6.4. | Готовить и оформлять простые холодные блюда *по заданию повара, подготавливать их к продаже* |
| *ПК 6.5.* | *Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места* |
| *ПК 6.6.* | *Организовывать свое рабочее место** |
| *ПК 6.7.* | *Готовить, оформлять и презентовать* салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда * |
| **ВПД 7** | **Приготовление сладких блюд и напитков.** |
| ПК 7.1. | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда *по заданию повара, подготавливать их к продаже* |
| ПК 7.2. | Готовить простые горячие напитки *по заданию повара, подготавливать их к продаже* |
| ПК 7.3. | Готовить и оформлять простые холодные напитки *по заданию повара, подготавливать их к продаже* |
| *ПК 7.4.* | *Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места* |
| *ПК 7.5.* | *Организовывать свое рабочее место** |
| *ПК 7.6.* | *Готовить, оформлять и презентовать* простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие напитки, простые холодные напитки* |
| **ВПД 8** | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.** |
| ПК 8.1. | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, *подготавливать их к продаже по заданию кондитера* |
| ПК 8.2. | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия, *подготавливать их к продаже по заданию кондитера* |
| ПК 8.3. | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки, *подготавливать их к продаже по заданию кондитера* |
| ПК 8.4. | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты *по заданию кондитера* |
| ПК 8.5. | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные, *подготавливать их к продаже по заданию кондитера* |
| ПК 8.6. | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные, *подготавливать их к продаже по заданию кондитера* |

| | |
|---|---|
| ПК 8.7. | Готовить и оформлять шоколадную продукцию, *подготавливать ее к продаже по заданию кондитера* |
| *ПК 8.8.* | *Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места* |
| *ПК 8.9.* | *Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе** |
| *ПК 8.10.* | *Готовить, оформлять и презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию** |

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 46 час, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 14 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | *Объем часов* |
|---|---|
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **46** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **32** |
| в том числе: | |
| практические занятия | 16 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **14** |
| в том числе: | |
| - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);<br>- оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите;<br>- подготовка реферата (компьютерной презентации) по теме «Виды сырья, используемого в общественном питании»<br>- составление и чтение схем производства продуктов;<br>- анализ своей производственной работы в учебных лабораториях на соответствие СанПин, составление отчета;<br>- поиск информации по теме «Требование ГОСТ (ТУ) к продуктам питания» (по группам и видам товаров), заполнение отчета (материалы, конструкции выдаются преподавателем в зависимости от направления подготовки). | 2<br>3<br>3<br>2<br>2<br>2 |
| Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачета*** в 1семестре | |

# 1. ПАСПОРТ 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, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии: **19.01.17 «Повар, кондитер».**

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

**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 обучающейся должен:

*иметь практический опыт*

*– подготовки к работе основного производства организации питания и организации рабочего места в соответствии с видами изготовляемых 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; ****

*иметь практический опыт*

*– подготовки к работе основного производства организации питания и организации рабочего места в соответствии с видами изготовляемых 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 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, правилаих 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 ФГОС СПО*

**** - требования професссинальных стандартов*

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

| Код | Наименование |
|---|---|
| | ***Профессиональные компетенции*** |
| **ВПД 1** | **Приготовление блюд из овощей и грибов** |
| 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 продажеблюд из* овощей и грибов |
| *ДПК 1.5. ** | *Организовывать свое рабочее место** |
| *ДПК 1.6. ** | *Готовить, оформлять и презентовать блюда* из овощей и грибов * |
| **ВПД 2** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** |
| 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 * |
| **ВПД 3** | **Приготовление супов и соусов** |
| 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 * |
| **ВПД 4** | **Приготовление блюд из рыбы** |
| 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 * |
| **ВПД 5** | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** |
| 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* * |
| **ВПД 6** | **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** |
| 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 * |
| **ВПД 7** | **Приготовление сладких блюд и напитков** |
| 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.* |
| **ВПД 8** | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** |
| 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** |
| **ДПК 1.** | **Организовывать обслуживание и оказание услуг предприятиями общественного питания с использованием технологического оборудования.** |
| ***Общие компетенции*** | |

| | |
|---|---|
| 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 46 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 14 час.

## 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
|---|---|
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***46*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***32*** |
| в том числе: | |
| практические занятия | *20* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***14*** |
| в том числе: | |
| систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы;<br>- подготовка компьютерных презентаций по темам «Типы предприятий общественного питания», «Принципы организации кулинарного и кондитерского производства»<br>-систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);<br>- оформление лабораторно-практических работ, | *2*<br>*2*<br>*2*<br>*2* |

| | |
|---|---|
| отчетов и подготовка к их защите;<br>- подготовка реферата (компьютерной презентации) по темам «Механическое оборудование », «Тепловое оборудование», «Холодильное оборудование» и «Оборудование для раздачи пищи»;<br>- чтение чертежей и схем машин. | *4*<br><br>*2* |
| *Промежуточная аттестация в форме* ***дифференцированного зачета*** в 1 семестре | |

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 1.1. Область применения программ

Рабочая программа дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования **19.01.17 «Повар, кондитер»**, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00. «Промышленная экология и биотехнологии».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

**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:**

Рабочая программа ориентирована на достижение **следующих целей:**

- **развитие** личности в период ранней юности, ее духовно-нравственной и политической культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм, способности к личному самоопределению и самореализации;
- **воспитание** гражданской ответственности, национальной идентичности, толерантности, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;
- **овладение системой знаний** об обществе, его сферах, необходимых для успешного взаимодействия с социальной средой и выполнения типичных социальных ролей человека и гражданина;
- **овладение умением** получать и осмысливать социальную информацию, освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства;

**- формирование опыта** применения полученных знаний и умений для решения типичных задач в области социальных отношений; гражданской и общественной деятельности, межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в семейно-бытовой сфере; для соотнесения своих действий и действий других людей с нормами поведения, установленными законом.

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

- понятия спроса и предложения на рынке услуг;
- особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сферы обслуживания;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области производственной деятельности;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- типовые локальные акты организации;
- организационно-правовые формы организаций;
- формы оплаты труда;

**уметь:**

- ориентироваться в общих вопросах экономики сферы обслуживания и организаций сферы обслуживания;
- применять экономические и правовые знания при освоении профессиональных модулей и в производственной деятельности;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 46 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 14 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
|---|---|
| **Максимальная учебная нагрузка:** | ***46*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка:** | ***32*** |
| в том числе: | |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | *8* |
| контрольные работы | - |
| **Самостоятельная работа обучающегося и консультации (всего):** | ***14*** |
| в том числе: | |

| | |
|---|---|
| Составление опорного конспекта на тему «Содержание дисциплины и ее задачи».<br>Составление таблицы на тему: Классификация и структура организации<br>Написание сообщений на тему: Правовые основы создания и юридического оформления нового предприятия.<br>Составление таблицы на тему: Предприятие как основное звено рыночной экономики<br>Составление глоссария на тему: Имущество<br>Написание опорного конспекта на тему: Структура современного рынка труда<br>Написание опорного конспекта на тему: Статьи ГК РФ и ТК РФ ознакамливающие с новыми источниками законодательства в сфере трудовых отношений.<br>Составление таблицы на тему: Правовое регулирование хозяйственных отношений<br>Написание опорного конспекта на тему: Заработная плата.Механизмы формирования заработной платы<br>Проработка учебной литературы на тему: Оформление и составление документов (типовой договор о полной материальной ответственности; оформление трудового договора, рассмотрение трудовых споров, штатное расписание).<br>Проработка учебной литературы на тему: Принципы рыночной экономики.<br>Проработка учебной литературы Трудовое законодательство и трудовой договор. Штатное расписание<br>Проработка учебной литературы Акты рассмотрения трудовых споров. Бланк, содержание и оформление штатного расписания.<br>Написание опорного конспекта на тему: Оплата труда современной молодежи | |
| *Промежуточная аттестация в форме* ***дифференцированного зачёта*** в 1 семестре | |

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 1.1.Область применения программы:

Рабочая программа дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии», по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер».

Программа учебной дисциплины « Безопасность жизнедеятельности» может быть использована при изучении дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в группах СПО технического, социально – экономического профилей.

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

- дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **освоение знаний** о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;
- **воспитание** ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;
- **развитие** черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;
- **овладение умениями** оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

В результате изучения учебной дисциплины " Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен:

**знать/понимать**

- Основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
- Потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- Основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- Основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- Порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
- Состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
- Основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- Основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;
- Требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;
- Предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- Предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;

**Уметь**

- Владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- Пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- Оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

- Для ведения здорового образа жизни;
- Оказание первой медицинской помощи;
- Развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;
- Вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.

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

максимальной учебной нагрузки 46 часов, в том числе;
- обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 32 часа;
- практических занятий 4 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
|---|---|
| **Максимальная учебная нагрузка:** | ***46*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка:** | ***32*** |
| в том числе: | |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | *4* |
| контрольные работы | - |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего):** | ***14*** |
| в том числе: | |
| - Общая характеристика чрезвычайных ситуаций.<br>- ЧС природного техногенного характера их характеристика<br>- ГО, ее структура и задачи.<br>- Организация аварийно-спасательных и других неотложных работ.<br>- Инженерная защита населения от ЧС.<br>-Устойчивость объектов экономики в чрезвычайных ситуациях.<br>-Основные угрозы национальной безопасности РФ.<br>-Вооруженные Силы Российской Федерации – основа обороны РФ.<br>- Правовые основы военной службы. | |

| | |
|---|---|
| - Боевые традиции Вооруженных Сил России.<br>- Символы воинской чести.<br>- Виды ран и правила оказания первой медицинской помощи.<br>- Кровотечения.<br>-Тепловой и солнечные удары. Ожоги. Поражение электрическим током. | |
| *Промежуточная аттестация в форме* ***дифференцированного зачёта*** в 1 семестре | |

# 1. ПАСПОРТ 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 *требований профессионального стандарта по профессии Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н и профессионального стандарта по профессии Кондитер, утвержденного*

*приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597н.*

**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;**
- *изготовлять 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 рецептур 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:**
всего – 153 часа, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося– 81 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 17 часов;
консультации – 10 часов;
учебной практики – 36 часов;
производственной практики – 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности(ВПД):Приготовление блюд из овощей и грибов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| **Код** | **Наименование результата обучения** |
|---|---|
| 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 приготовленные блюда из овощей и грибов. ** |
| ОК1 | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

***четвертый уровень квалификации**

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

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата |
|---|---|
| ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. | Демонстрация правильного определения годности овощей и грибов органолептическим способом*<br>Демонстрация владения различными технологиями первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов*<br>Обоснование выбора пряностей и приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов*<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению блюд из овощей и грибов****| |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству:* Соблюдение чистоты рабочего места во время и после первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.<br>*Требования к скорости:* допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии:* рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ; работа на оборудовании, используемом для первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству:* все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: рациональное использование продуктов<br>*Требования к скорости:* время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии:* все вышеуказанное в описании базового уровня. |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: все вышеуказанное в описании базового уровня<br>*Требования к скорости:* время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии:* все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и |

| | |
|---|---|
| | ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе первичной обработки, нарезки и формовки 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. | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении блюд из овощей и грибов**<br>Демонстрация правил безопасного использования технологического оборудования *<br>Демонстрация навыков приготовления, оформления и сервировки блюд из овощей и грибов*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов блюд из овощей и грибов**<br>Демонстрация навыков планирования меню блюд из овощей и грибов**<br>*Презентация блюд из овощей и грибов потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству блюд из овощей и грибов** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству*: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов; чистота тарелки (отсутствие отпечатковпальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления основные и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.<br>*Требования к скорости:* допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии:* рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: 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 и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.<br>*Требования к скорости:* время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня |

| | |
|---|---|
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству:* все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов<br>*Требования к скорости:* время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*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 основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов |

*Пояснения:*

**-требования ФГОС СПО*

***-требования WSI/WSR*

****-требования профстандартов*

Требования к результатам освоения ПМ 01. ***Приготовление блюд из овощей и грибов*** в части знаний, умений и практического опыта дополнены на основе:

- анализа требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;

-анализа требований компетенции WSR «Поварскоедело» и «Кондитерское дело»;- анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда. *Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и соответственно подготовить выпускников к трудоустройству, что повысит их востребованность на ранке труда. В результате учета требований WSR появляется возможность подготовить выпускников к участию в конкурсах, проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций WSR и даже продвинутому уровню. Подготовка к олимпиадному уровню освоения компетенций WSR в рамках обучения невозможно, т.к. требуется опыт работы в качестве линейного руководителя (старший повар, бригадир поваров) При этом базовый уровень освоения компетенций WSR должен быть в соответствии с требованиями профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» соответственно у помощника повара и кондитера, а продвинутый уровень освоения компетенций WSR должен быть у повара или кондитеров.*

# 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов

| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,** часов | **Учебная,** часов | ***Производственная,*** *часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| | | | **Всего,** часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов | | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК 1.1, ПК 1.2, ДПК 1.3, ДПК 1.4,** ***ДПК 1.5*, ДПК 1.6**** | Раздел ПМ 1. Осуществление технологического процесса механической и кулинарной обработки овощей и грибов | **81** | **54** | 42 | **17+10(конс)** | | **-** |
| | **Учебная практика**, часов | **36** | | | | **36** | |
| | **Производственная практика**, часов | **36** | **-** | | | | **36** |
| | ***Всего:*** | **153** | **54** | 42 | **27** | **36** | **36** |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии19.01.17 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 № 597н от 07.09.2015 г., 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 блюд 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 блюд 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;**

– *изготовлять блюд 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 рецептур 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 – 81 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 54 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 17 часов;
- консультации – 10 часов;
- учебной практики – 36 часов;
- производственной практики – 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ***Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста***, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|---|---|
| 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 ** |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

***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 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров | *Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к подготовке зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров**** Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверкеи работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при подготовке зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров**<br>Демонстрация правильного определения годности зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров органолептическим способом*<br>Соблюдение правильного температурного режима охлаждения и замораживания, разогревания сырья для приготовления блюд и гарниров* |
| Базовыйуровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству*: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.<br>*Требования к скорости:* допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; работа на оборудовании, используемом для подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника. |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству:* все выше указанное в описании базового уровня, а также: рациональное использование продуктов.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: все выше указанное в описании базового уровня.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все выше указанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе подготовки 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 | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении каши гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы **<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению каши гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.****** |

| | |
|---|---|
| | Демонстрация владения различными технологиями приготовления блюд *<br>*Эстетичное оформление и презентация каши гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.****<br>Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении каши гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы *<br>Планирование меню каши гарниров из круп и риса, блюд из бобовых и кукурузы**<br>*Презентация каши гарниров из круп и риса, блюд из круп и риса, блюд из бобовых и кукурузы**** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству*: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления каши гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиями; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления каши гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.<br>*Требования к скорости*: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления каши гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления каши гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: 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 каши гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все выше указанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: все выше указанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента каши гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все выше указанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе приготовления и оформления каши гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы |
| | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий** |

| | |
|---|---|
| ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий | *Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий****<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий* *Эстетичное оформление и презентация простых блюд и гарниров из макаронных изделий****<br>Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении гарниров и блюд из макаронных изделий.*<br>Планирование меню блюд из макаронных изделий** *Презентация блюд из макаронных изделий**** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству*: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиями; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий.<br>*Требования к скорости*: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству:* все выше указанное 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 блюд и гарниров из макаронных изделий;<br>обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>*Требования к скорости:* время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все выше указанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству:* все выше указанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых блюд и гарниров из макаронных изделий 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.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*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 и гарниров из макаронных изделий |
| ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога | *Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению блюд из яиц и творога**** Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении блюд из яиц и творога ** Правильное оценивание органолептическим способом качества основных продуктов для приготовления простых блюд из яиц и творога* |

| | |
|---|---|
| | Соблюдение норм и правил по обработке яиц*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления блюд из яиц и творога *<br>*Эстетичное оформление и презентация блюд из яиц и творога****<br>Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении блюд из яиц и творога* Планирование меню блюд из яиц и творога**<br>Презентация блюд из яиц и творога*** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству*: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиями; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога.<br>*Требования к скорости*: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога;<br>Работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: 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 блюд из яиц и творога; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все выше указанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: все выше указанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых блюд из яиц и творога в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых блюд из яиц и творога.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все выше указанное в описании базового уровня, а так же новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога |
| ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых мучных блюд из теста с фаршем**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению простых мучных блюд из теста с фаршем ****<br>Правильное оценивание органолептическим способом качества основных продуктов для приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления мучных блюд из теста с фаршем*<br>*Эстетичное оформление и презентация мучных блюд из теста с фаршем****<br>Соблюдение правильного температурного и временного режима при |

| | |
|---|---|
| | подаче и хранении мучных блюд из теста с фаршем*<br>Планирование меню блюд из теста с фаршем**<br>*Презентация блюд из теста с фаршем потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству мучных блюд из теста с фаршем** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству*: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиями; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем.<br>*Требования к скорости*: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: все выше указанное 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 мучных блюд из теста с фаршем; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все выше указанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: все выше указанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых мучных блюд из теста с фаршем в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых мучных блюд из теста с фаршем.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все выше указанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем |

# 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 3.1. Тематический план профессионального модуля

| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,** часов | **Учебная,** часов | ***Производственная,*** *часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| | | | **Всего,** часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов | | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| ПК 2.1<br>ПК 2.2<br>ПК 2.3<br>ПК 2.4<br>ПК 2.5<br>*ДПК 2.6.*<br>*ДПК 2.7.*<br>*ДПК 2.8.*<br>*ДПК 2.9.* | **Раздел 1. ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.** | **81** | **54** | 42 | **17+10(конс)** | **-** | **-** |
| | **Учебная практика**, часов | **36** | **-** | | | **36** | |
| | **Производственная практика**, часов | **36** | **-** | | | | **36** |
| | ***Всего:*** | **153** | **54** | 42 | **27** | **36** | **36** |

# 1. ПАСПОРТ 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 профессии19.01.17 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 3.7Готовить, 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;**
- *изготовлять 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 рецептур при приготовлении 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:**

***четвертый уровень квалификации**

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**
всего – 88 часа, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 52 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 часов;
консультации – 10 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 8 часов;
учебной практики – 36 часа;

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление супов и соусов** с учетом потребностей различных категорий потребителей, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|---|---|
| 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.* |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

***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 3.1. Готовить бульоны и отвары | *Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению бульонов и отваров****<br>Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении бульонов и отваров.** Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов и отваров*<br>Точное соблюдение технологии приготовления бульонов и отваров с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями, установленными в нормативно-методической документами.* Демонстрация эстетичного сервирования и оформления бульонов и отваров для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.*<br>Соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания, разогревания бульонов и отваров с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.*<br>Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации готовых бульонов и отваров. *<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов бульонов и отваров**<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении бульонов и отваров****<br>*Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос бульонов и отваров****<br>*Демонстрация навыков презентации бульонов и отваров потребителям****<br>Планирование меню бульонов и отваров **<br>*Презентация бульонов и отваров потребителям с элементами шоу****<br>Ознакомление с особенностями управления подразделения основного цеха по производству бульонов и отваров** |
| | *Требования к качеству*: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления бульонов и отваров; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил |

| | |
|---|---|
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | гигиены в процессе приготовления бульонов и отваров.<br>*Требования к скорости*: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления бульонов и отваров; работа на оборудовании, используемом для приготовления бульонов и отваров, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: 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 бульонов и отваров; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента приготовления бульонов и отваров в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов приготовления бульонов и отваров.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе приготовления бульонов и отваров |
| ПК 3.2. Готовить простые супы | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых супов** *Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению супов****<br>Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых супов*<br>Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых супов* |

| | |
|---|---|
| | Точное соблюдение технологии приготовления супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции* Проведение бракеража в соответствии с требованиями* Демонстрация эстетичного сервирования и оформление супов для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции*<br>Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации готовых супов*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов супов**<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении супов****<br>*Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых супов****<br>*Демонстрация навыков презентации супов потребителям**** Демонстрация навыков планирования меню супов** *Презентация супов потребителям с элементами шоу**** Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству супов** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству*: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления простых супов; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления простых супов.<br>*Требования к скорости*: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления простых супов; работа на оборудовании, используемом для приготовления простых супов, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: 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 простых супов; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых супов в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, |

| | |
|---|---|
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых супов.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе приготовления простых супов |
| ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов****<br>Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.*<br>Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления соусных полуфабрикатов.*<br>Точное соблюдение технологии приготовления соусных полуфабрикатов.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*<br>Соблюдение правильного температурного и временного режима при хранении соусных полуфабрикатов.*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов по отдельным компонентам для соусов и соусных полуфабрикатов**<br>Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении соусов и соусных полуфабрикатов<br>Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых соусов и соусных полуфабрикатов *Демонстрация навыков презентации блюд соусов и соусных полуфабрикатов потребителям**** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству*: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовлении соусов соусных полуфабрикатов; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.<br>*Требования к скорости*: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления блюд.<br>*Прикладные технологии*: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления отдельных компонентов |

| | |
|---|---|
| | для соусов и соусных полуфабрикатов; работа на оборудовании, используемом для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: 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 отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов |
| ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых холодных и горячих соусов**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных и горячих соусов****<br>Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества основных продуктов для приготовления простых холодных и горячих соусов*<br>Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования для приготовления простых холодных и горячих соусов*<br>Точное соблюдение технологии приготовления простых холодных и горячих соусов*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых холодных и горячих соусов* |

| | |
|---|---|
| | Правильное использование в сервировке и оформлении блюд холодных и горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции*<br>Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении холодных и горячих соусов*. Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов холодных и горячих соусов**<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении холодных и горячих соусов*** Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых холодных и горячих соусов*** Демонстрация навыков презентации холодных и горячих соусов потребителям****<br>Демонстрация навыков планирования меню холодных и горячих соусов**<br>*Презентация холодных и горячих соусов потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству холодных и горячих соусов** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления простых холодных и горячих соусов; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления простых холодных и горячих соусов. Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: 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 простых холодных и горячих соусов; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых холодных и горячих соусов в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых |

| | |
|---|---|
| | холодных и горячих соусов.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе приготовления простых холодных и горячих соусов |

# 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов

| **Коды профессиональныхкомпетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | **Практика** | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,** часов | **Учебная,** часов | **Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)** |
| | | | **Всего,** часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов | | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| ПК 3.1<br>ПК 3.2<br>ПК 3.3<br>ПК 3.4<br>*ДПК 3.5*<br>*ДПК 3.6*<br>*ДПК 3.7* | **Раздел 1.** Приготовление супов и соусов | **52** | **34** | 24 | **8+10(конс)** | **-** | **-** |
| | **Учебная практика,** часов | **36** | **-** | | | **36** | **-** |
| | ***Всего:*** | **88** | **34** | 24 | **18** | **36** | **-** |

*Практикоориентированность составляет 81%*

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии19.01.17 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;**
*- изготовлять 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 рецептур 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 | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при обработке рыбы с костным скелетом **<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к обработке рыбы с костным скелетом****<br>Демонстрация правильных действий по подготовке<br>Точное соблюдение технологии обработки рыбы с костным скелетом с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*<br>Соблюдение температурного и временного режима охлаждения, замораживания и размораживания рыбы с костным скелетом с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.* |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | 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.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд. |

| | |
|---|---|
| | Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента инвентаря, используемого грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника. |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: 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.<br>*Требования к скорости:* время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии:* все вышеуказанное в описании базового уровня. |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | 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/<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>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. |
| ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом | 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**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом ****<br>Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом*<br>Точное соблюдение технологии приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*<br>Определение необходимого количества и применение приправ, маринадов и панировки при приготовлении основных полуфабрикатов из рыбы*<br>Соблюдение сроков, температуры хранения |

| | |
|---|---|
| | приготовленных полуфабрикатов из рыбы с учетом требований безопасности пищевых продуктов.*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов приготовления полуфабрикатов из рыбы**<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении полуфабрикатов из рыбы****<br>*Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых приготовления полуфабрикатов из рыбы****<br>*Демонстрация навыков презентации приготовления полуфабрикатов из рыбы потребителям**** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству*: 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 требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.<br>*Требования к скорости*: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого различные виды печей (индукционная, конвекционная |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: 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.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: 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.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, |

| | |
|---|---|
| | используемые в поварском 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 | Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению блюд из рыбы с костным скелетом***<br>Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом.*<br>Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом.*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом.<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов простых блюд из рыбы с костным скелетом**<br>Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении простых блюд из рыбы с костным скелетом***<br>Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых блюд из рыбы с костным скелетом Демонстрация навыков презентации блюд из рыбы с костным скелетом потребителям***<br>Демонстрация навыков планирования меню блюд из рыбы с костным скелетом**<br>Презентация блюд из рыбы с костным скелетом потребителям с элементами шоу***<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству блюд из рыбы с костным скелетом** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | 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.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря,используемого печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника. |
| Продвинутый | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании |

| | |
|---|---|
| (повар/кондитер) | 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 блюд из рыбы с костным скелетом; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | 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.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>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 |

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

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 81 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа;
- самостоятельной работы обучающегося –7 часов;
- консультаций – 20 часов;
- учебная практика – 36 часов;
- производственная практика – 72 часа.

**1.**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ***приготовление блюд из рыбы***, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|---|---|
| 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** |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

***четвертый уровень квалификации**

# 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 3.1. Тематический план профессионального модуля Приготовление блюд из рыбы

| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля*** | **Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | **Практика** | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,** часов | **Учебная,** часов | **Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)** |
| | | | **Всего,** часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов | | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | ***7*** | **8** |
| ПК 4.1<br>ПК 4.2<br>ПК 4.3 ДПК 4.4. ДПК 4.5. ДПК 4.6. ДПК 4.7. | **Раздел 1. Приготовление блюд из рыбы.** | **81** | **54** | 36 | **7+20 (конс)** | | **-** |
| | **Учебная практика** | **36** | | | | **36** | |
| | **Производственная практика**. часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* | **72** | **-** | | | | **72** |
| | ***Всего:*** | **189** | **54** | 36 | **27** | **36** | **72** |

# 2. 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
# 3. ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
# 4. ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА
# 5. И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии19.01.17 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;**
- *изготовлять 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 рецептур 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 и дичи разнообразного ассортимента;* технологии приготовления блюд из мяса и домашней птицы и 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:**

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**
всего – 309 часа, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 129 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 86 часов;
консультации – 20 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 23 часов;
учебная практика – 72 часов;
производственной практики – 108 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ***приготовление блюд из мяса и домашней птицы***, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|---|---|
| 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 ** |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

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

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата |
|---|---|
| ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы | Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества охлажденного и мороженого мяса, мясных продуктов и домашней птицы.*<br>Соблюдение правильных условий хранения мяса и домашней птицы, полуфабрикатов из них.*<br>Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.*<br>Точное соблюдение технологии приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.* |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; работа на оборудовании, используемом для подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.),холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника. |
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: 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 подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |

| | |
|---|---|
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы |
| ПК 5.2.<br>Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы****<br>Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.*<br>Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы*<br>Точное соблюдение технологии приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.*<br>Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.* |

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

| | |
|---|---|
| ПК 5.3.<br>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов | Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов.*<br>Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов.*<br>Точное соблюдение технологии приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов.*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов.<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.*<br>Демонстрация владения способов и методов сервировки и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции.* Соблюдение правильного температурного и временного режима подачи, хранения простых блюд из мяса и мясных продуктов.*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов блюд мяса и мясных продуктов**<br>Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых блюд из мяса и мясных продуктов *Демонстрация навыков презентации блюд из мяса и мясных продуктов потребителям****<br>Демонстрация навыков планирования меню блюд из мяса и мясных продуктов**<br>*Презентация блюд из мяса и мясных продуктов потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству блюд из мяса и мясных продуктов** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов; 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 мяса и мясных продуктов.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника. |

| | |
|---|---|
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: 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 блюд из мяса и мясных продуктов; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых блюд из мяса и мясных продуктов в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых блюд из мяса и мясных продуктов.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>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 мяса и мясных продуктов |

| | |
|---|---|
| ПК 5.4.<br>Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы | Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению блюд из домашней птицы*** Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых блюд из домашней птицы. *<br>Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования для приготовления простых блюд из домашней птицы.*<br>Точное соблюдение технологии приготовления простых блюд из домашней птицы.*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых блюд из домашней птицы. * Проведение бракеража в соответствии с требованиями.* Демонстрация владения способов и методов сервировки и оформления простых блюд из домашней птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции.*<br>Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении простых блюд из домашней птицы*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов блюд из домашней птицы**<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд из домашней птицы****<br>*Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых блюд из домашней птицы****<br>*Демонстрация навыков презентации блюд из домашней птицы потребителям****<br>Демонстрация навыков планирования меню блюд из домашней птицы**<br>*Презентация блюд из домашней птицы потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству блюд из домашней птицы** |

| | |
|---|---|
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы; 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 домашней птицы.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: 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 блюд из домашней птицы; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня. |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых блюд из домашней птицы в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых блюд и гарниров из домашней птицы.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>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 домашней птицы |

# 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля*** | **Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | **Практика** | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,** часов | **Учебная,** часов | **Производственная, часов** (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
| | | | **Всего,** часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов | | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | ***7*** | **8** |
| ПК 5.1<br>ПК 5.2<br>ПК 5.3<br>ПК 5.4<br>ДПК 5.5<br>ДПК 5.6<br>ДПК 5.7<br>ДПК 5.8 | **Раздел 1.** Осуществление технологического процесса механической и кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы | **129** | **86** | **60** | **23+20 (конс)** | | - |
| | **Учебная практика** | **72** | | | | **72** | |
| | **Производственная практика** | **108** | - | | | | **108** |
| | ***Всего:*** | **309** | **86** | 60 | **43** | **72** | **108** |

# 6. 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
# 7. ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
# 8.
# 9. ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ
# *10.* ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

## 1.1. Область применения рабочей 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 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.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 № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597н 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;**
- *изготовлять 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 рецептур при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок, сроками 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 – 64 часов, включая:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 44 часов;
– самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;
– консультации – 10 часов;
– учебной практики – 36 часов;
– производственной практики – 36 часов.

**11.**

## 12. 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ***приготовление холодных блюд и закусок***, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|---|---|
| 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** |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

*** 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 6.1.<br>Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями **<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями****<br>Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.*<br>Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.*<br>Точное соблюдение технологии приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями. Демонстрация оформления бутербродов в соответствии с требованиями к готовой продукции*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов бутербродов **<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении бутербродов ****<br>*Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых бутербродов ****<br>*Демонстрация навыков презентации бутербродов потребителям**** |

| | |
|---|---|
| | Демонстрация навыков планирования меню бутербродов**<br>*Презентация бутербродов потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству бутербродов** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; работа на оборудовании, используемом для приготовления и бутербродов и гастрономических продуктов порциями, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: 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 бутербродов и гастрономических продуктов порциями; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента бутербродов и гастрономических продуктов порциями в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов бутербродов и гастрономических продуктов порциями.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями |
| ПК 6.2.<br>Готовить и оформлять салаты | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, |

| | |
|---|---|
| | используемыми при приготовлении салатов **<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению салатов****<br>Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов.<br>Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для обработки и приготовления салатов.*<br>Точное соблюдение технологии приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления салатов*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.* Соблюдение сроков, температуры хранения и отпуска салатов.* Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов салатов**<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении салатов****<br>*Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых салатов ****<br>*Демонстрация навыков презентации салатов потребителям****<br>Демонстрация навыков планирования меню салатов** *Презентация салатов потребителям с элементами шоу**** Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству салатов** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления салатов; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления салатов.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления салатов; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления салатов, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: 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 салатов; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и |

| | |
|---|---|
| | подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента салатов в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов салатов.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском/кондитерском производстве в процессе приготовления и оформления салатов |
| ПК 6.3.<br>Готовить и оформлять простые холодные закуски | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых холодных закусок**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных закусок**** Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных закусок.*<br>Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых холодных закусок. Точное соблюдение технологии приготовления простых холодных закусок.*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых холодных закусок.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями. Демонстрация владения способами сервировки и составления композиций из простых холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.*<br>Соблюдение правильного температурного и временного режима подачи, хранения простых холодных закусок.* Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов простых холодных закусок**<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении простых холодных закусок**** *Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых холодных закусок****<br>*Демонстрация навыков презентации холодных закусок потребителям****<br>Демонстрация навыков планирования меню блюд холодных закусок**<br>Презентация холодных закусок потребителям с элементами |

| | |
|---|---|
| | шоу***<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству холодных закусок** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления простых холодных закусок; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления простых холодных закусок.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления простых холодных закусок; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления простых холодных закусок, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: 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 холодных закусок; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых холодных закусок в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых холодных закусок.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>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 холодных закусок |
| ПК 6.4.<br>Готовить и оформлять простые холодные блюда | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых холодных блюд**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего* |

| | |
|---|---|
| | *места повара к приготовлению холодных блюд**** Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных блюд. * Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования для приготовления простых холодных блюд Точное соблюдение технологии приготовления простых холодных блюд.* Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых холодных блюд. *<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*<br>Демонстрация владения способов и методов сервировки и оформления простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.*<br>Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении простых холодных блюд.* Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов простых холодных блюд**<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении простых холодных блюд****<br>*Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых холодных блюд****<br>*Демонстрация навыков презентации холодных блюд потребителям****<br>Демонстрация навыков планирования меню холодных блюд**<br>*Презентация холодных блюд потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству холодных блюд** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления простых холодных блюд; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления простых холодных блюд.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления простых холодных блюд; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления простых холодных блюд, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: 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 холодных блюд; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых холодных блюд в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых холодных блюд.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>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 холодных блюд |

# 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля* | Всего часов *(макс. учебная нагрузка и практики)* | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | Практика | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | ***7*** | 8 |
| ПК 6.1<br>ПК 6.2<br>ПК 6.3<br>ПК 6.4 ДПК 6.5. ДПК 6.6. ДПК 6.7.* ДПК 6.8.* | **Раздел 1.** Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | **64** | **44** | 24 | **10+10(конс)** | | |
| | **Учебная практика** | **36** | | | | **36** | |
| | **Производственная практика**. | **36** | **-** | | | | **36** |
| | ***Всего:*** | **136** | **44** | 24 | **20** | **36** | **36** |

*

## 13. 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
## 14. ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
## 15. ПМ.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ.
## 16.

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии19.01.17 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 № 610н от 08.09.2015 г., и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597н от 07.09.2015 г., 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 блюди 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 блюди 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;**
- *изготовлять 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 блюди 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 блюди напитков, холодных и горячих десертов требования к качеству и безопасности их приготовления;**
- *оценивать качество приготовления и безопасность готовых сладких блюди 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 блюди 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 блюди напитков, холодных и горячих десертов;**
– *технологии приготовления сладких блюди напитков, холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента;**
– *правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве сладких блюди напитков, холодных и горячих десертов;**
– *способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве сладких блюди напитков, холодных и горячих десертов при их тепловой обработке;**
– *специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства сладких блюди напитков, холодных и горячих десертов;**
– *способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств сладких блюди напитков, холодных и горячих десертов;**

***- четвертый уровень квалификации***

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**
Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 52 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;
- консультации – 10 часов;
- учебной практики – 36 часа;

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ***приготовление сладких блюд и напитков***, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|---|---|
| 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.** |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

***- 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 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных и горячих сладких блюд****<br>Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд.*<br>Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд.*<br>Точное соблюдение технологии приготовления простых холодных и горячих сладких блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*<br>Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция - простые холодные и горячие сладкие блюда*<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении холодных и горячих сладких блюд****<br>*Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд****<br>*Демонстрация навыков презентации холодных и горячих сладких блюд потребителям****<br>Демонстрация навыков планирования меню холодных и горячих сладких блюд**<br>*Презентация холодных и горячих сладких блюд потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству холодных и горячих сладких блюд** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и |

| | |
|---|---|
| | морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: 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 холодных и горячих сладких блюд; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых холодных и горячих сладких блюд в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых холодных и горячих сладких блюд.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: 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 холодных и горячих сладких блюд |
| ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых горячих напитков**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению горячих напитков****<br>Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых горячих напитков.*<br>Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых горячих напитков.*<br>Точное соблюдение технологии приготовления простых горячих напитков с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых горячих напитков.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*<br>Соблюдение сроков, температуры хранения и отпуска простых горячих напитков.*<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении горячих напитков ****<br>*Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос горячих напитков ****<br>*Демонстрация навыков презентации горячих напитков потребителям**** |

| | |
|---|---|
| | Демонстрация навыков планирования меню горячих напитков**<br>*Презентация горячих напитков потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству горячих напитков** |
| Базовый уровень по WSR<br>(помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления простых горячих напитков чистота посуды (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы напитков в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления простых горячих напитков. Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи напитков.<br>Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления простых горячих напитков; работа на оборудовании, используемом для приготовления простых горячих напитков, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый<br>(повар/кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: рациональное использование продуктов; время и температура подачи напитков должны соответствовать технологическим требованиям; присутствие обязательных компонентов и ингредиентов в процессе приготовления простых горячих напитков; обеспечение стиля и креативности подачи напитков.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи напитков.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный<br>(шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых горячих напитков в отдельности, отличное визуальное впечатление о напитке (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых горячих напитков.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи напитков.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском и кондитерском производстве в процессе приготовления простых горячих напитков |
| ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых холодных напитков**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных напитков****<br>Демонстрация правильного определения органолептическим |

| | |
|---|---|
| | способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных напитков.*<br>Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых холодных напитков. Точное соблюдение технологии приготовления простых холодных напитков.*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых холодных напитков.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*<br>Соблюдение правильного температурного и временного режима подачи, хранения простых холодных напитков.* *Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении холодных напитков ****<br>*Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос холодных напитков ****<br>*Демонстрация навыков презентации холодных напитков потребителям****<br>Демонстрация навыков планирования меню холодных напитков**<br>*Презентация холодных напитков потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству холодных напитков** |
| Базовый уровень по WSR<br>(помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления холодных напитков; чистота посуды (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления холодных напитков. Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи напитков.<br>Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления холодных напитков; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления холодных напитков, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый<br>(повар/кондитер) | *Требования к качеству*: 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 холодных напитков; обеспечение стиля и креативности подачи напитков.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи напитков.<br>*Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный<br>(шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого |

| | |
|---|---|
| | компонента холодных напитков в отдельности, отличное визуальное впечатление о напитке (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов холодных напитков.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи напитков.<br>*Прикладные технологии*: 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 холодных напитков |

# 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 3.1. Тематический план профессионального модуля Приготовление сладких блюд и напитков

| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля*** | **Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Консультация** | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | **Практика** | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,** часов | **Учебная,** часов | **Производственная,** часов |
| | | | | **Всего,** часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов | | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** | ***9*** |
| ПК 7.1<br>ПК 7.2<br>ПК 7.3<br>*ДПК 7.4*<br>*ДПК 7.5*<br>*ДПК 7.6*<br>*ДПК 7.7* | **Раздел 1.** Приготовление сладких блюд и напитков | **52** | **10** | **36** | 30 | **6+10(конс)** | | - |
| | **Учебная практика** | **36** | | - | | | **36** | - |
| | ***Всего:*** | **88** | | **32** | 30 | **16** | **36** | - |

# 1. ПАСПОРТ 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 профессии19.01.17 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, *шоколадную продукцию**

Рабочая программа профессионального модуля можно использовать при разработке программв 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 шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- порционировать (комплектовать) шоколадную продукцию, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия;
- оценивать качество готовых изделий;

- реализовывать готовую шоколадную продукцию, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделияс учетом требований к безопасности готовой продукции;
- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления шоколадной продукции ихлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;
- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства шоколадной продукцииихлебобулочных, 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 и шоколадной продукции; **
- *анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции; **
- *оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; **
- *организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочных, мучных, кондитерских и шоколадной продукции; **
- *осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов хлебобулочных, мучных, кондитерских изделийи шоколадной продукции стандартного ассортимента; **
- *готовить тесто и полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделийи шоколадной продукции; **
- *готовить по технологическим картам хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия и шоколадную продукцию; **
- *комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадных 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 и шоколадной продукции; **
- *составлять калькуляцию хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадного производства;*
- *кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции; **
- *составлять портфолио на хлебобулочную, мучную, кондитерскую и шоколадную продукцию; **

*знать:*

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- пищевая ценность, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении шоколадной продукции, 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 шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий потребителям;
- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении шоколадной продукции, 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, мороженного, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции разнообразного ассортимента; **
- *технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженного, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции разнообразного ассортимента; **
- *правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции; **
- *способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции, при их тепловой обработке; **
- *специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции; **
- *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, шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь; **
- *нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов; **
- *виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации; **
- *принципы и приемы презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции 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 | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба****<br>Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба.*<br>Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба.*<br>Точное соблюдение технологии приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*<br>Оформленная в соответствии с требованиями r готовой продукции - простые хлебобулочные изделия и хлеб*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов хлебобулочных изделий и хлеба**<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба****<br>*Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых хлебобулочных изделий и хлеба ****<br>*Демонстрация навыков презентации хлебобулочных изделий и хлеба потребителям****<br>Демонстрация навыков планирования меню хлебобулочных изделий и хлеба**<br>*Презентация хлебобулочных изделий и хлеба потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностейуправления подразделения основного цеха по производству хлебобулочных изделий и хлеба** |
| | *Требования к качеству*: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил |

| | |
|---|---|
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | гигиены в процессе приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.<br>*Требования к скорости*: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: 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 |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: 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.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: 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.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: 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 |
| | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении мучных кондитерских изделий**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению мучных кондитерских изделий****<br>259 |

| | |
|---|---|
| ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия | Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных мучных кондитерских изделий.*<br>Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления основных мучных кондитерских изделий.*<br>Точное соблюдение технологии приготовления простых горячих напитков с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления основных мучных кондитерских изделий.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*<br>Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов мучных кондитерских изделий**<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении мучных кондитерских изделий****<br>*Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых мучных кондитерских изделий****<br>*Демонстрация навыков презентации мучных кондитерских изделий потребителям****<br>Демонстрация навыков планирования меню мучных кондитерских изделий**<br>*Презентация мучных кондитерских изделий потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству мучных кондитерских изделий** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству*: 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.<br>*Требования к скорости*: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: 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 |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: 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.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: все вышеуказанное в описании 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.<br>*Требования к скорости:* время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: 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 |
| ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении печенья, пряников, коврижек**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению печенья, пряников, коврижек****<br>Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления печенья, пряников, коврижек*<br>Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления печенья, пряников, коврижек. Точное соблюдение технологии приготовления печенья, пряников, коврижек.*<br>Демонстрация владения различными технологиями |

| | |
|---|---|
| | приготовления печенья, пряников, коврижек.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*<br>Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция.*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов печенья, пряников, коврижек**<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении печенья, пряников, коврижек****<br>*Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос печенья, пряников, коврижек****<br>*Демонстрация навыков презентации печенья, пряников, коврижек потребителям****<br>Демонстрация навыков планирования меню печенья, пряников, коврижек**<br>*Презентация печенья, пряников, коврижек потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству печенья, пряников, коврижек** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству*: 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.<br>*Требования к скорости*: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: 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.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании |

| | |
|---|---|
| | базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: 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.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий<br>приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: 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 |
| ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении отделочных полуфабрикатов**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению отделочных полуфабрикатов****<br>Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.*<br>Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов. *<br>Точное соблюдение технологии приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов *<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*<br>Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция.*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов отделочных полуфабрикатов**<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении отделочных полуфабрикатов**** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ | *Требования к качеству*: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и использования в |

| | |
|---|---|
| кондитера) | оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.<br>*Требования к скорости*: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: 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 |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: 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.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: 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.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: 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 |

| | |
|---|---|
| ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных**<br>Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению отечественных классических тортов и пирожных***<br>Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентовдля приготовления отечественных классических тортов и пирожных.*<br>Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления отечественных классических тортов и пирожных.*<br>Точное соблюдениетехнологии приготовления отечественных классических тортов и пирожных.*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления отечественных классических тортов и пирожных.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*<br>Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция.*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов отечественных классических тортов и пирожных**<br>Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных***<br>*Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых отечественных классических тортов и пирожных ****<br>*Демонстрация навыков презентации отечественных классических тортов и пирожных потребителям****<br>Демонстрация навыков планирования меню отечественных классических тортов и пирожных**<br>*Презентация отечественных классических тортов и пирожных потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностейуправления подразделения основного цеха по производству отечественных классических тортов и пирожных** |
| | *Требования к качеству*: 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 требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления |

| | |
|---|---|
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | отечественных классических тортов и пирожных.<br>*Требования к скорости*: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: 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 |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: рациональное использование продуктов; время и температура подачи блюд должны соответствовать технологическим требованиям; присутствие обязательных компонентов и ингредиентовв процессе приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>*Требования к скорости:* время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: 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.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: 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 |
| | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении обезжиренных тортов и пирожных**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению обезжиренных тортов и пирожных****  |

| | |
|---|---|
| ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные | Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.*<br>Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.*<br>Точное соблюдение технологии приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*<br>Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция.*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов обезжиренных тортов и пирожных**<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении обезжиренных тортов и пирожных*** Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых обезжиренных тортов и пирожных****<br>*Демонстрация навыков презентации обезжиренных тортов и пирожных потребителям****<br>Демонстрация навыков планирования меню обезжиренных тортов и пирожных**<br>*Презентация обезжиренных тортов и пирожных потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству обезжиренных тортов и пирожных** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству:* 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 требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.<br>*Требования к скорости*: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: 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) | *Требования к качеству*: 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.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: 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.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: 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:**
всего – 310 часа, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 130 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 30 часов;
- консультации – 10 часов;
- учебной практики – 72 часа;
- производственной практики –108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|---|---|
| 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** |
| 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 результат 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). |

# 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

| **Кодыпрофессиональныхкомпетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,** часов | **Учебная,** часов | ***Производственная,*** *часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| | | | **Всего,** часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов | | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| ПК 8.1<br>ПК 8.2<br>ПК 8.3<br>ПК 8.4<br>ПК 8.5<br>ПК 8.6<br>ДПК 8.7<br>ДПК 8.8<br>ДПК 8.9<br>ДПК 8.10 | **Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | **130** | **90** | 48 | **30+10(конс)** | | |
| | **Учебная практика**, часов | **72** | **-** | | | **72** | |
| | **Производственная практика**, часов | **108** | **-** | | | | **108** |
| | **Всего:** | **310** | **90** | 48 | **40** | **72** | **108** |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФК.01 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1.Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для профессий среднего профессионального образования, входящей в укрупнённую группу профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии: 19.01.17 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» может быть использована при изучении дисциплины «Физическая культура» в группах СПО естественнонаучного профиля.

1.2.Учебная дисциплина «Физическая культура» по профессии СПО 19.01.17 Повар-кондитер принадлежит к циклу ФК.00 «Физическая культура».

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки;
-преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- о влиянии оздоровительных систем физической культуры на укрепления здоровья, о профилактике профессиональных заболеваний и вредных привычек;
- о способах контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;
- о правилах и способах планирования систем индивидуальных занятий физическими упражнениями различной целевой направленности;
- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|---|
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **72** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **36** |
| в том числе: | |
| практические занятия | 36 |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) | - |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **36** |
| в том числе: | |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) | - |
| самостоятельная работа по изучению нормативно-справочной базы | - |
| самостоятельная работа по решению практических ситуаций | - |
| самостоятельная работа с учебной литературой, конспектами и другие виды | - |
| Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета** | |

## 3. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|---|
| Умение: | |
| Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей | Наблюдение в процессе текущей учебной деятельности |
| Реализовать свои теоретические знания на практике. | Контрольно - учетные уроки |
| Готовить устные сообщения, доклады, презентации, рефераты. | Использование образовательных контрольно-измерительных материалов на бумажном и электронном носителях |
| выполнить контрольные тесты и нормативы программы по гимнастике;<br>-показать владение техникой игры в волейболе и баскетболе;<br>-показать владение техникой при кроссовой подготовке;<br>-показать владение техникой в беге, метании, прыжках и выполнить нормативы | Тестирование, контрольные нормативы |
| Знание: | |

| | |
|---|---|
| -понятие здоровый образ жизни. | |
| «Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека»;<br>«Физкультурно-оздоровительная деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей»;<br>«Нормы ГТО. Роль и значение»;<br>«Методы самоконтроля при проведении самостоятельных занятий физической культурой». | Рефераты |
| Техника безопасности по всем видам спорта. | Сообщения |
| Подготовить презентации на темы:<br>«Влияние вредных привычек на организм человека»;<br>«Самостоятельные занятия физической культурой». | Презентации |

## УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа **учебной практики** профессиональных модулей – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

**1. Приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующих профессиональных 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.*

***ДПК1.4****.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 **

**2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста** и соответствующих 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, 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 **

**3. Приготовление супов и соусов** и соответствующих 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****.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 **

**4. Приготовление блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных 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**

**5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных 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 **

***6. Приготовление холодных блюд и закусок***и соответствующих профессиональных 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**

***7. Приготовление сладких блюд и напитков***и соответствующих профессиональных 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.**

**8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**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****

Рабочую программу **учебной практики** профессиональных модулей можно использовать в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификациии переподготовки кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

*Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и соответственно–подготовить выпускников к трудоустройству, что повысит их востребованность на рынке труда.*

*В результате учета требований WSR появляется возможность подготовить выпускников к участию в конкурсах, проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций WSR и даже продвинутому уровню. Подготовка к олимпиадному уровню освоения компетенций WSR в рамках обучения невозможно, так как требуется опыт работы в качестве линейного руководителя (старший повар, бригадир поваров).*

**1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения программы учебной практики**

**Целью учебной практики является:**

– приобретение обучающимися опыта практической работы по профессии.

**Задачами учебной практики (производственного обучения):**

– обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;

– закрепление и совершенствование первоначальных профессиональных умений обучающихся.

Формой промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике является дифференцированный зачет.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональных модулей программы **учебной практики** должен:

**ПМ. 01. Приготовление блюд из овощей и грибов:**

**иметь практический опыт:**

– обработки, нарезки овощей и грибов;

– 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 грибовстандартного ассортимента;**

*– изготовлять 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 оформлятьблюда из овощей и грибов, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;**

*– готовить и презентоватьблюда 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 блюдиз овощей и грибов;**

– *составлять калькуляцию на блюда из овощей и грибов;**

– *кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформлениеблюд из овощей и грибов;**

– *составлять портфолио на блюда из овощей и грибов;**

**ПМ.02.Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста**

**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 блюд 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 блюд 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;**

– *изготовлять блюд 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;**

**ПМ. 03. Приготовление супов и соусов**

**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;**

*– изготовлять 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;**

**ПМ. 04.Приготовление блюд из рыбы:**

**иметь практический опыт:**

– обработки рыбного сырья;

– приготовления полуфабрикатов и блюд 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;**

*– изготовлять 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;**

**ПМ. 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы:**

**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;**

*– изготовлять 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;**

**ПМ. 06.Приготовление и оформление холодных блюд и закусок:**

**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;**

– *изготовлять 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;**

**ПМ. 07.Приготовление сладких блюд и напитков:**

**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 блюди 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 блюди 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;**

*– изготовлять 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 блюди 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 блюди напитков, холодных и горячих десертов требования к качеству и безопасности их приготовления;**

*– оценивать качество приготовления и безопасность готовых сладких блюди 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 блюди напитков, холодных и горячих десертов;**

*– составлять портфолио на сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты;**

**ПМ. 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

**иметь практический опыт:**

– приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

**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;**

*– изготовлять 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;**

**Описание результатов обучения (с учетом требований профессиональных стандартов и требований WSI/WSR)**

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата |
|---|---|
| ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. | Демонстрация правильного определения годности овощей и грибов органолептическим способом*<br>Демонстрация владения различными технологиями первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов*<br>Обоснование выбора пряностей и приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов*<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению блюд из овощей и грибов****<br> |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству:* Соблюдение чистоты рабочего места во время и после первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.<br>*Требования к скорости:* допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии:* рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ; работа на оборудовании, используемом для первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ, в том числе различные виды печей (индукционная, |

| | |
|---|---|
| | конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству:* все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: рациональное использование продуктов<br>*Требования к скорости:* время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии:* все вышеуказанное в описании базового уровня. |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: все вышеуказанное в описании базового уровня<br>*Требования к скорости:* время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии:* все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе первичной обработки, нарезки и формовки 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. | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении блюд из овощей и грибов**<br>Демонстрация правил безопасного использования технологического оборудования *<br>Демонстрация навыков приготовления, оформления и сервировки блюд из овощей и грибов*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов блюд из овощей и грибов**<br>Демонстрация навыков планирования меню блюд из овощей и грибов**<br>*Презентация блюд из овощей и грибов потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству блюд из овощей и грибов** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству*: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления основные и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.<br>*Требования к скорости:* допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии:* рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и |

| | |
|---|---|
| | др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: 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 и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.<br>*Требования к скорости:* время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству:* все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов<br>*Требования к скорости:* время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*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 основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов |

Описание результатовобучения (сучетом требований ФГОС СПО, профессиональных стандартов и требований WSI/WSR)

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата |
|---|---|
| ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров | *Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к подготовке зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров****<br>Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при подготовке зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров**<br>Демонстрация правильного определения годности зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров органолептическим способом*<br>Соблюдение правильного температурного режима охлаждения и замораживания, разогревания сырья для приготовления блюд и гарниров* |
| | *Требования к качеству*: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, |

| | |
|---|---|
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.<br>*Требования к скорости:* допускается превышение неболее, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; работа на оборудовании, используемом для подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, втом числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника. |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству:* все выше указанное в описании базового уровня, а также: рациональное использование продуктов.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: все выше указанное в описании базового уровня.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все выше указанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. |
| ПК 2.2 Готовить и оформлять каши и гарнирыизкрупириса, простые блюда из бобовыхикукурузы | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении каши гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы **<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению каши гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.****<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления блюд *<br>*Эстетичное оформление и презентация каши гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.****<br>Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении каши гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы *<br>Планирование меню каши гарниров из круп и риса, блюд из |

| | |
|---|---|
| | бобовых и кукурузы**<br>Презентация каши гарниров из круп и риса, блюд из круп и риса, блюд из бобовых и кукурузы*** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству*: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления каши гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиями; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления каши гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.<br>*Требования к скорости*: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления каши гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления каши гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: 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 каши гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все выше указанное в описании базового уровня |

| | |
|---|---|
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: все выше указанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента каши гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все выше указанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе приготовления и оформления каши гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы |
| ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий****<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий*<br>*Эстетичное оформление и презентация простых блюд и гарниров из макаронных изделий****<br>Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении гарниров и блюд из макаронных изделий.*<br>Планирование меню блюд из макаронных изделий**<br>*Презентация блюд из макаронных изделий**** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству*: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиями; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий.<br>*Требования к скорости*: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |

| | |
|---|---|
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству:* все выше указанное 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 блюд и гарниров из макаронных изделий; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>*Требования к скорости:* время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все выше указанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству:* все выше указанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых блюд и гарниров из макаронных изделий 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.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*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 и гарниров из макаронных изделий |
| ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога | *Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению блюд из яиц и творога****<br>Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении блюд из яиц и творога **<br>Правильное оценивание органолептическим способом качества основных продуктов для приготовления простых блюд из яиц и творога*<br>Соблюдение норм и правил по обработке яиц*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления блюд из яиц и творога *<br>*Эстетичное оформление и презентация блюд из яиц и творога****<br>Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении блюд из яиц и творога*<br>Планирование меню блюд из яиц и творога**<br>*Презентация блюд из яиц и творога**** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству*: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиями; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога.<br>*Требования к скорости*: допускается превышение не более, чем |

| | |
|---|---|
| | в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога;<br>Работана оборудовании, используемом для приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: 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 блюд из яиц и творога; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все выше указанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: все выше указанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых блюд из яиц и творога в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет,сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых блюд из яиц и творога.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все выше указанное в описании базового уровня, а так же новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога |
| ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых мучных блюд из теста с фаршем**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению простых мучных блюд из теста с фаршем ****<br>Правильное оценивание органолептическим способом качества основных продуктов для приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления мучных блюд из теста с фаршем*<br>*Эстетичное оформление и презентация мучных блюд из теста с фаршем****<br>Соблюдение правильного температурного и временного режима |

| | |
|---|---|
| | при подаче и хранении мучных блюд из теста с фаршем*<br>Планирование меню блюд из теста с фаршем**<br>*Презентация блюд из теста с фаршем потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству мучных блюд из теста с фаршем** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству*: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиями; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем.<br>*Требования к скорости*: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: все выше указанное 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 мучных блюд из теста с фаршем; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все выше указанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: все выше указанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых мучных блюд из теста с фаршем в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых мучных блюд из теста с фаршем.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все выше указанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем |

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

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата |
|---|---|
| ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары | *Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению бульонов и отваров****<br>Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении бульонов и отваров.** Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов и отваров*<br>Точное соблюдение технологии приготовления бульонов и отваров с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями, установленными в нормативно-методической документами.*<br>Демонстрация эстетичного сервирования и оформления бульонов и отваров для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.*<br>Соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания, разогревания бульонов и отваров с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.*<br>Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации готовых бульонов и отваров. *<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов бульонов и отваров**<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении бульонов и отваров****<br>*Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос бульонов и отваров****<br>*Демонстрация навыков презентации бульонов и отваров потребителям****<br>Планирование меню бульонов и отваров **<br>*Презентация бульонов и отваров потребителям с элементами шоу****<br>Ознакомление с особенностями управления подразделения основного цеха по производству бульонов и отваров** |
| | *Требования к качеству*: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления бульонов и отваров; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления бульонов и отваров.<br>*Требования к скорости*: допускается превышение не более, |

| | |
|---|---|
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления бульонов и отваров; работа на оборудовании, используемом для приготовления бульонов и отваров, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: 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 бульонов и отваров; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента приготовления бульонов и отваров в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов приготовления бульонов и отваров.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе приготовления бульонов и отваров |
| ПК 3.2. Готовить простые супы | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых супов** *Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению супов****<br>Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых супов*<br>Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых супов*<br>Точное соблюдение технологии приготовления супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции* Проведение бракеража в соответствии с |

| | |
|---|---|
| | требованиями* Демонстрация эстетичного сервирования и оформление супов для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции*<br>Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации готовых супов*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов супов**<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении супов****<br>*Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых супов****<br>*Демонстрация навыков презентации супов потребителям**** Демонстрация навыков планирования меню супов** *Презентация супов потребителям с элементами шоу**** Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству супов** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству*: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления простых супов; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления простых супов.<br>*Требования к скорости*: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления простых супов; работа на оборудовании, используемом для приготовления простых супов, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: 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 простых супов; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф- | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых супов в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых супов.<br>Требования к скорости: время выполнения должно |

| | |
|---|---|
| повар, шеф-кондитер) | полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе приготовления простых супов |
| ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов****<br>Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.*<br>Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления соусных полуфабрикатов.*<br>Точное соблюдение технологии приготовления соусных полуфабрикатов.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*<br>Соблюдение правильного температурного и временного режима при хранении соусных полуфабрикатов.*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов по отдельным компонентам для соусов и соусных полуфабрикатов**<br>Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении соусов и соусных полуфабрикатов<br>Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых соусов и соусных полуфабрикатов<br>*Демонстрация навыков презентации блюд соусов и соусных полуфабрикатов потребителям**** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству*: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления соусов соусных полуфабрикатов; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. *Требования к скорости*: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления блюд.<br>*Прикладные технологии*: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; работа на оборудовании, используемом для приготовления отдельных |

| | |
|---|---|
| | компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: 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 отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов |
| ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых холодных и горячих соусов**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных и горячих соусов**** Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества основных продуктов для приготовления простых холодных и горячих соусов*<br>Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования для приготовления простых холодных и горячих соусов*<br>Точное соблюдение технологии приготовления простых холодных и горячих соусов*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых холодных и горячих соусов* Правильное использование в сервировке и оформлении блюд холодных и горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции* |

| | |
|---|---|
| | Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении холодных и горячих соусов*. Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов холодных и горячих соусов** *Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении холодных и горячих соусов*** Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых холодных и горячих соусов*** Демонстрация навыков презентации холодных и горячих соусов потребителям**** Демонстрация навыков планирования меню холодных и горячих соусов** *Презентация холодных и горячих соусов потребителям с элементами шоу**** Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству холодных и горячих соусов** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления простых холодных и горячих соусов; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления простых холодных и горячих соусов. Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд. Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого д холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: 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 простых холодных и горячих соусов; обеспечение стиля и креативности подачи блюд. *Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд. *Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых холодных и горячих соусов в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых холодных и горячих соусов. *Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд. |

| | |
|---|---|
| | *Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе приготовления простых холодных и горячих соусов |

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 | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при обработке рыбы с костным скелетом ** *Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к обработке рыбы с костным скелетом**** <br> Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для обработки рыбы с костным скелетом* <br> Точное соблюдение технологии обработки рыбы с костным скелетом с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.* <br> Проведение бракеража в соответствии с требованиями.* Соблюдение температурного и временного режима охлаждения, замораживания и размораживания рыбы с костным скелетом с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.* |

| | |
|---|---|
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | 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.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>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, посудомоечные машины и другая техника. |

| | |
|---|---|
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: 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.<br>*Требования к скорости:* время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии:* все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | 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/<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>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. |
| ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом | 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**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом* ***<br>Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентовдля приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом*<br>Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом*<br>Точное соблюдение технологии приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.* Определение необходимого количества и применение приправ, маринадов и панировки при приготовлении основных полуфабрикатов из рыбы*<br>Соблюдение сроков, температуры хранения приготовленных полуфабрикатов из рыбы с учетом требований безопасности пищевых продуктов.*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов |

| | |
|---|---|
| | приготовления полуфабрикатов из рыбы**<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении полуфабрикатов из рыбы****<br>*Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых приготовления полуфабрикатов из рыбы****<br>*Демонстрация навыков презентации приготовления полуфабрикатов из рыбы потребителям**** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству*: 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 требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.<br>*Требования к скорости*: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: 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. |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: 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.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня |

| | |
|---|---|
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: 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.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском 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 | *Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению блюд из рыбы с костным скелетом****<br>Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом.*<br>Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом.*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом.<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов простых блюд из рыбы с костным скелетом**<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении простых блюд из рыбы с костным скелетом****<br>Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых блюд из рыбы с костным скелетом<br>*Демонстрация навыков презентации блюд из рыбы с костным скелетом потребителям****<br>Демонстрация навыков планирования меню блюд из рыбы с костным скелетом**<br>*Презентация блюд из рыбы с костным скелетом потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству блюд из рыбы с костным скелетом** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | 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.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>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. |
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: 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 блюд из рыбы с костным скелетом; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | 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.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>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 |

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

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата |
|---|---|
| ПК 5.1.<br>Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы | Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества охлажденного и мороженого мяса, мясных продуктов и домашней птицы.*<br>Соблюдение правильных условий хранения мяса и домашней птицы, полуфабрикатов из них.*<br>Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.*<br>Точное соблюдение технологии приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.* |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; чистота тарелки (отсутствие |

| | |
|---|---|
| | отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; работа на оборудовании, используемом для подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.),холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: 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 подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы |

| | |
|---|---|
| ПК 5.2.<br>Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы****<br>Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.*<br>Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы*<br>Точное соблюдение технологии приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.*<br>Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.* |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; работа на оборудовании, используемом для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |

| | |
|---|---|
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: 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 и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы |

| | |
|---|---|
| ПК 5.3.<br>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов | Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов.*<br>Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов.*<br>Точное соблюдение технологии приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов.*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов.<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.*<br>Демонстрация владения способов и методов сервировки и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции.* Соблюдение правильного температурного и временного режима подачи, хранения простых блюд из мяса и мясных продуктов.*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов блюд мяса и мясных продуктов**<br>Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых блюд из мяса и мясных продуктов *Демонстрация навыков презентации блюд из мяса и мясных продуктов потребителям****<br>Демонстрация навыков планирования меню блюд из мяса и мясных продуктов**<br>*Презентация блюд из мяса и мясных продуктов потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству блюд из мяса и мясных продуктов** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов; 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 мяса и мясных продуктов.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |

| | |
|---|---|
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: 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 блюд из мяса и мясных продуктов; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых блюд из мяса и мясных продуктов в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых блюд из мяса и мясных продуктов.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>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 мяса и мясных продуктов |
| ПК 5.4.<br>Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы | *Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению блюд из домашней птицы****<br>Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых блюд из домашней птицы. *<br>Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования для приготовления простых блюд из домашней птицы.*<br>Точное соблюдение технологии приготовления простых блюд из домашней птицы.* |

| | |
|---|---|
| | Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых блюд из домашней птицы. * Проведение бракеража в соответствии с требованиями.* Демонстрация владения способов и методов сервировки и оформления простых блюд из домашней птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции.*<br>Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении простых блюд из домашней птицы*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов блюд из домашней птицы**<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд из домашней птицы****<br>*Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых блюд из домашней птицы*** Демонстрация навыков презентации блюд из домашней птицы потребителям****<br>Демонстрация навыков планирования меню блюд из домашней птицы**<br>*Презентация блюд из домашней птицы потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству блюд из домашней птицы** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы; 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 домашней птицы.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |

| | |
|---|---|
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: 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 блюд из домашней птицы; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых блюд из домашней птицы в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых блюд и гарниров из домашней птицы.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>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 домашней птицы |

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

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата |
|---|---|
| ПК 6.1.<br>Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями **<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями****<br>Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.*<br>Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.*<br>Точное соблюдение технологии приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями. Демонстрация оформления бутербродов в соответствии с требованиями к готовой продукции*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов бутербродов **<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении бутербродов ****<br>*Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых бутербродов ****<br>*Демонстрация навыков презентации бутербродов потребителям**** |
| | Демонстрация навыков планирования меню бутербродов**<br>*Презентация бутербродов потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству бутербродов** |

| | |
|---|---|
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; работа на оборудовании, используемом для приготовления и бутербродов и гастрономических продуктов порциями, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: 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 бутербродов и гастрономических продуктов порциями; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента бутербродов и гастрономических продуктов порциями в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов бутербродов и гастрономических продуктов порциями.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями |
| ПК 6.2.<br>Готовить и оформлять салаты | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, |

| | |
|---|---|
| | используемыми при приготовлении салатов **<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению салатов****<br>Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов.<br>Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для обработки и приготовления салатов.*<br>Точное соблюдение технологии приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления салатов*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.* Соблюдение сроков, температуры хранения и отпуска салатов.* Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов салатов**<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении салатов****<br>*Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых салатов ****<br>*Демонстрация навыков презентации салатов потребителям****<br>Демонстрация навыков планирования меню салатов** *Презентация салатов потребителям с элементами шоу**** Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству салатов** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления салатов; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления салатов.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления салатов; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления салатов, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: 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 салатов; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и |

| | |
|---|---|
| | подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента салатов в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов салатов.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском/кондитерском производстве в процессе приготовления и оформления салатов |

| | |
|---|---|
| ПК 6.3.<br>Готовить и оформлять простые холодные закуски | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых холодных закусок**<br>Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных закусок*** Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных закусок.*<br>Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых холодных закусок. Точное соблюдение технологии приготовления простых холодных закусок.*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых холодных закусок.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями. Демонстрация владения способами сервировки и составления композиций из простых холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.*<br>Соблюдение правильного температурного и временного режима подачи, хранения простых холодных закусок.* Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов простых холодных закусок**<br>Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении простых холодных закусок*** Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых холодных закусок***<br>Демонстрация навыков презентации холодных закусок потребителям***<br>Демонстрация навыков планирования меню блюд холодных закусок**<br>Презентация холодных закусок потребителям с элементами шоу***<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству холодных закусок** |

| | |
|---|---|
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления простых холодных закусок; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления простых холодных закусок.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления простых холодных закусок; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления простых холодных закусок, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: 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 холодных закусок; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых холодных закусок в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых холодных закусок.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>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 холодных закусок |
| ПК 6.4.<br>Готовить и оформлять простые холодные блюда | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых холодных блюд**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего* |

| | |
|---|---|
| | *места повара к приготовлению холодных блюд**** Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных блюд. * Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования для приготовления простых холодных блюд Точное соблюдение технологии приготовления простых холодных блюд.* Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых холодных блюд. *<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*<br>Демонстрация владения способов и методов сервировки и оформления простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.*<br>Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении простых холодных блюд.* Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов простых холодных блюд**<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении простых холодных блюд****<br>*Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых холодных блюд****<br>*Демонстрация навыков презентации холодных блюд потребителям****<br>Демонстрация навыков планирования меню холодных блюд**<br>*Презентация холодных блюд потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству холодных блюд** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления простых холодных блюд; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления простых холодных блюд.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления простых холодных блюд; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления простых холодных блюд, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |

| | |
|---|---|
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: 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 холодных блюд; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых холодных блюд в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых холодных блюд.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>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 холодных блюд |

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

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата |
|---|---|
| ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных и горячих сладких блюд****<br>Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд.*<br>Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд.* Точное соблюдение |

| | |
|---|---|
| | технологии приготовления простых холодных и горячих сладких блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*<br>Оформленная в соответствии требованиями готовая продукция - простые холодные и горячие сладкие блюда*<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении холодных и горячих сладких блюд*** Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд****<br>*Демонстрация навыков презентации холодных и горячих сладких блюд потребителям****<br>Демонстрация навыков планирования меню холодных и горячих сладких блюд**<br>*Презентация холодных и горячих сладких блюд потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству холодных и горячих сладких блюд** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: 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 холодных и горячих сладких блюд; обеспечение стиля и креативности подачи блюд. Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |

| | |
|---|---|
| Олимпиадный<br>(шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых холодных и горячих сладких блюд в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых холодных и горячих сладких блюд.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: 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 холодных и горячих сладких блюд |
| ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых горячих напитков**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению горячих напитков**** Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых горячих напитков.*<br>Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых горячих напитков.*<br>Точное соблюдение технологии приготовления простых горячих напитков с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых горячих напитков.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*<br>Соблюдение сроков, температуры хранения и отпуска простых горячих напитков.*<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении горячих напитков ****<br>*Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос горячих напитков ****<br>*Демонстрация навыков презентации горячих напитков потребителям****<br>Демонстрация навыков планирования меню горячих напитков** *Презентация горячих напитков потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству горячих напитков** |
| | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления простых горячих |

| | |
|---|---|
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | напитков чистота посуды (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы напитков в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления простых горячих напитков. Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи напитков.<br>Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления простых горячих напитков; работа на оборудовании, используемом для приготовления простых горячих напитков, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная идр.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: рациональное использование продуктов; время и температура подачи напитков должны соответствовать технологическим требованиям; присутствие обязательных компонентов и ингредиентов в процессе приготовления простых горячих напитков; обеспечение стиля и креативности подачи напитков.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи напитков.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых горячих напитков в отдельности, отличное визуальное впечатление о напитке (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых горячих напитков.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи напитков.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском и кондитерском производстве в процессе приготовления простых горячих напитков |
| ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых холодных напитков**<br>Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных напитков***<br>Демонстрация правильного определения |

| | |
|---|---|
| | органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных напитков.*<br>Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых холодных напитков. Точное соблюдение технологии приготовления простых холодных напитков.*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых холодных напитков.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*<br>Соблюдение правильного температурного и временного режима подачи, хранения простых холодных напитков.*<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении холодных напитков ****<br>*Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос холодных напитков ****<br>*Демонстрация навыков презентации холодных напитков потребителям****<br>Демонстрация навыков планирования меню холодных напитков**<br>*Презентация холодных напитков потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству холодных напитков** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления холодных напитков; чистота посуды (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления холодных напитков. Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи напитков.<br>Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления холодных напитков; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления холодных напитков, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: 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 холодных напитков; обеспечение стиля и креативности подачи напитков. |

| | |
|---|---|
| | *Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи напитков.<br>*Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный<br>(шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента холодных напитков в отдельности, отличное визуальное впечатление о напитке (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов холодных напитков.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи напитков.<br>*Прикладные технологии*: 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 холодных напитков |

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 | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба****<br>Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба.*<br>Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба.*<br>Точное соблюдение технологии приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*<br>Оформленная в соответствии с требованиями г готовой продукции - простые хлебобулочные изделия и хлеб*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов хлебобулочных изделий и хлеба** |

| | |
|---|---|
| | *Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба**** <br> *Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых хлебобулочных изделий и хлеба ****<br> *Демонстрация навыков презентации хлебобулочных изделий и хлеба потребителям****<br> Демонстрация навыков планирования меню хлебобулочных изделий и хлеба** <br> *Презентация хлебобулочных изделий и хлеба потребителям с элементами шоу****<br> Объяснение особенностейуправления подразделения основного цеха по производству хлебобулочных изделий и хлеба** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления 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.<br> Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br> Прикладные технологии: 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 |
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: 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.<br> Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд. Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: 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.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: 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 |
| ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении мучных кондитерских изделий**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению мучных кондитерских изделий****<br>Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных мучных кондитерских изделий.*<br>Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления основных мучных кондитерских изделий.*<br>Точное соблюдение технологии приготовления простых горячих напитков с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления основных мучных кондитерских изделий.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*<br>Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов мучных кондитерских изделий**<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении мучных кондитерских изделий****<br>*Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых мучных кондитерских изделий****<br>*Демонстрация навыков презентации мучных кондитерских изделий потребителям****<br>Демонстрация навыков планирования меню мучных кондитерских изделий**<br>*Презентация мучных кондитерских изделий потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству мучных |

| | |
|---|---|
| | кондитерских изделий** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: 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.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: 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 |
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: 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.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании 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.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: 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 |
| ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении печенья, пряников, коврижек**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудованияи рабочего места повара к приготовлению печенья, пряников, коврижек****<br>Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления печенья, пряников, коврижек*<br>Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления печенья, пряников, коврижек. Точное соблюдение технологии приготовления печенья, пряников, коврижек.*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления печенья, пряников, коврижек.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*<br>Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция.*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов печенья, пряников, коврижек**<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении печенья, пряников, коврижек****<br>*Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос печенья, пряников, коврижек****<br>*Демонстрация навыков презентации печенья, пряников, коврижек потребителям****<br>Демонстрация навыков планирования меню печенья, пряников, коврижек**<br>*Презентация печенья, пряников, коврижек потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству печенья, пряников, коврижек** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству*: 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.<br>*Требования к скорости*: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: рациональное использование |

| | |
|---|---|
| | посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: 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.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: 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.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологии приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: 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 |
| ПК 8.4. Готовить и | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении отделочных полуфабрикатов**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к приготовлению отделочных полуфабрикатов****<br>Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.*<br>Демонстрация правильных действий по выбору, |

| | |
|---|---|
| использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты | подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов. *<br>Точное соблюдение технологии приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов *<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*<br>Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция.*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов отделочных полуфабрикатов**<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении отделочных полуфабрикатов****  |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: 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 |
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: 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.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям |

| | |
|---|---|
| | технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: 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.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: 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 |
| ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных**<br>Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению отечественных классических тортов и пирожных***<br>Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентовдля приготовления отечественных классических тортов и пирожных.*<br>Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления отечественных классических тортов и пирожных.*<br>Точное соблюдениетехнологии приготовления отечественных классических тортов и пирожных.*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления отечественных классических тортов и пирожных.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*<br>Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция.*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов отечественных классических тортов и пирожных**<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении отечественных классических* |

| | |
|---|---|
| | *тортов и пирожных**** <br> *Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых отечественных классических тортов и пирожных ****** <br> *Демонстрация навыков презентации отечественных классических тортов и пирожных потребителям**** <br> Демонстрация навыков планирования меню отечественных классических тортов и пирожных** <br> *Презентация отечественных классических тортов и пирожных потребителям с элементами шоу**** <br> Объяснение особенностейуправления подразделения основного цеха по производству отечественных классических тортов и пирожных** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: 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 требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных. <br> Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд. <br> Прикладные технологии: 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 |
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: рациональное использование продуктов; время и температура подачи блюд должны соответствовать технологическим требованиям; присутствие обязательных компонентов и ингредиентовв процессе приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных; обеспечение стиля и креативности подачи блюд. <br> Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд. <br> Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| | Требования к качеству: 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, |

| | |
|---|---|
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов отечественных классических тортов и пирожных.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: 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 |
| ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении обезжиренных тортов и пирожных**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению обезжиренных тортов и пирожных****<br>Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.*<br>Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.*<br>Точное соблюдение технологии приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*<br>Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция.*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов обезжиренных тортов и пирожных**<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении обезжиренных тортов и пирожных*** Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых обезжиренных тортов и пирожных*** Демонстрация навыков презентации обезжиренных тортов и пирожных потребителям****<br>Демонстрация навыков планирования меню обезжиренных тортов и пирожных**<br>*Презентация обезжиренных тортов и пирожных потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения |

| | |
|---|---|
| | основного цеха по производству обезжиренных тортов и пирожных** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: 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 требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: 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) | Требования к качеству: 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.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: 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.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: 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 |

*Пояснения:*

**-требования ФГОС СПО*
***-требования WSI/WSR*
****-требования профстандартов*

## **1.3.** Количество часов на освоение программы **учебной практики** профессиональных модулей **- 360** часов

ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов – 36 часов;
ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста – 36 часов;
ПМ 03 Приготовление супов и соусов – 36 часов;
ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы – 36 часов;
ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – 72 часа;
ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок – 36 часов;
ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков – 36 часов;
ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – 72 часа

## 2. Результаты освоения учебной практики

Результатами освоения программы **учебной практики** является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

**Приготовление блюд из овощей и грибов**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

| Код | Наименование результата обучения |
|---|---|
| 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 ** |

**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

| Код | Наименование результата обучения |
|---|---|
| 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 , 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 ** |

**Приготовление супов и соусов,** в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

| Код | Наименование результата обучения |
|---|---|
| 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 ** |

**Приготовление блюд из рыбы**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

| Код | Наименование результата обучения |
|---|---|
| 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** |

**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

| Код | Наименование результата обучения |
|---|---|
| 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. |
| IIК 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 ** |

**Приготовление холодных блюд и закусок**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

| **Код** | **Наименование результата обучения** |
|---|---|
| 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. |
| IIК 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** |

**Приготовление сладких блюд и напитков**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

| **Код** | **Наименование результата обучения** |
|---|---|
| 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.** |

**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий,** в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

| **Код** | **Наименование результата обучения** |
|---|---|
| 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** |

**Освоение общих компетенций (ОК):**

| Код | Наименование результата обучения |
|---|---|
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики**

**(видов профессиональной деятельности)**

| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | ***Формы и методы контроля и оценки*** |
|---|---|---|
| ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. | - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке и нарезке овощей и грибов;<br>- правильность организации рабочего места при обработке и нарезке овощей вручную и механическим способом;<br>- соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования;<br>- соответствие выбора способа обработки традиционных видов овощей и грибов;<br>- соответствие и правильность формы нарезки традиционных видов овощей и грибов заданным требованиям;<br>- правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов овощей к фаршированию;<br>- точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества обработанных овощей и грибов;<br>- правильность выполнения действий по хранению обработанных овощей и грибов.<br>- правильность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из овощей и грибов до момента реализации. | **Текущий контроль:**<br>- Тестирование<br>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике<br>- Оформление отчета (дневника) по учебной практике;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ (по разным группам овощей)<br>- Экспертное наблюдение и оценка качества обработанных овощей во время учебной практики; |
| ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов | - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из овощей и грибов;<br>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;<br>- правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов;<br>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов;<br>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;<br>- правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов;<br>- правильность выполнения действий по | **Текущий контроль:**<br>- Тестирование;<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики;<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>- Тестирование;<br>- Оформление отчета (дневника) по учебной практике;<br>- Экспертная оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов во время учебной практики;<br>- Тестирование |

| | | |
|---|---|---|
| | приготовлению, оформлению и отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов;<br>- соблюдение последовательности проведения бракеража готовых блюд и гарниров из овощей и грибов;<br>- соответствие и правильность выбора посуды и сервировки для отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов;<br>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов;<br>- точность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов до момента реализации. | |
| ПК 2.1.<br>Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. | - обоснованность санитарно-гигиенических требований к организации рабочего места повара для подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока при приготовлении блюд и гарниров;<br>- точность определения органолептическим способом качества зерновых и молочных продуктов,жиров, сахара, муки, яиц;<br>- правильность организации рабочего места при кулинарной обработке сырья для приготовления блюд и гарниров;<br>- правильность выполнения действий по хранению сырья для приготовления блюд и гарниров; | ***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ по учебной практике; |
| ПК 2.2.<br>Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. | - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению каш и круп, гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;<br>- правильность определения способов минимизации отходов при обработке продуктов;<br>- точность проведения процесса проверки исправности механического и теплового оборудования для процесса приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы;<br>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд;<br>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд;<br>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы;<br>- правильность организации рабочего места по приготовлению каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;<br>- правильность выбора тепловых режимов при приготовлении каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы;<br>- правильность выполнения действий по | ***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Оценка выполнения учебно-производственных заданий в рамках учебной практики;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;<br>- Экспертное наблюдение и оценкаумений при прохождении учебной практики ;<br>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической |

| | | |
|---|---|---|
| | приготовлению простых блюд;<br>- выполнение действий по приготовлению каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы с учетом временного регламента;<br>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы;<br>- точность проведения бракеража готовых блюд;<br>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы;<br>- точность выбора режимов хранения готовых блюд в зависимости от вида реализации;<br>- точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд до момента реализации.<br>- точность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров до момента реализации | документацией;<br>-Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной практики;<br>- Тестирование;<br>- Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на практических занятиях учебной практики. |
| ПК 2.3.<br>Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. | - правильность подготовки макаронных изделий к процессу приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий;<br>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий;<br>- правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий;<br>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых блюд;<br>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации теплового оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий;<br>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий;<br>- точность определения тепловых режимов при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий;<br>- правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий;<br>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд и гарниров из макаронных изделий;<br>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд; | ***Текущий контроль:***<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике;<br>- Тестирование;<br>- Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной практики;<br>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией<br>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики;<br>- Экспертное наблюдение и оценкаумений при прохождении учебной практики; |

| | | |
|---|---|---|
| | - точность проведения бракеража готовых простых блюд и гарниров из макаронных изделий;<br>- точность выбора режимов хранения готовых простых блюд и гарниров из макаронных изделий. | |
| ПК 2.4.<br>Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. | - правильность обработки яиц и подготовки творога к тепловой обработке;<br>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из яиц и творога;<br>- правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд из яиц и творога;<br>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации теплового и механического оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд из яиц и творога;<br>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд из яиц и творога;<br>- точность определения тепловых режимов и времени при приготовлении простых блюд из яиц и творога;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд из яиц и творога;<br>- правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд из яиц и творога;<br>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд из яиц и творога;<br>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд;<br>- точность проведения бракеража готовых блюд;<br>- точность выбора режимов хранения готовых простых блюд из яиц и творога; | ***Текущий контроль:***<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике;<br>-Тестирование;<br>- Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;<br>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;<br>-Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике; |
| ПК 2.5.<br>Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. | - правильность подготовки сырья к приготовлению полуфабрикатов и блюд;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления полуфабрикатов и простых блюд;<br>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из теста;<br>- правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов и простых мучных блюд из теста с фаршем;<br>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации теплового и механического оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд;<br>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для технологического процесса;<br>- соблюдение температурных режимов и времени при приготовлении простых мучных блюд из теста с фаршем;<br>- правильность выполнения действий по | ***Текущий контроль:***<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике;<br>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией;<br>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики |

| | | |
|---|---|---|
| | приготовлению простых мучных блюд из теста с фаршем;<br>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых мучных блюд из теста с фаршем;<br>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд;<br>- точность проведения бракеража готовых блюд;<br>- точность выбора режимов хранения готовых простых мучных блюд из теста с фаршем; | |
| ПК 3.1.<br>Готовить бульоны и отвары. | - грамотность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов и отваров;<br>- правильность определения классификации бульонов и отваров, их пищевой ценности;<br>-обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места повара при приготовлении бульонов и отваров;<br>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления бульонов и отваров;<br>- соблюдение безопасного режима эксплуатации механического и теплового оборудования;<br>-правильность соблюдения технологического процесса приготовления бульонов и отваров;<br>- соблюдение санитарных норм и правил, условий и сроков хранения бульонов и отваров; | ***Текущий контроль:***<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике;<br>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией;<br>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики |
| ПК 3.2.<br>Готовить простые супы. | - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых супов;<br>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых первых блюд;<br>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления супов;<br>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых супов;<br>- правильность организации рабочего места повара по приготовлению супов;<br>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых супов;<br>- правильность выполнения действий по приготовлению простых супов;<br>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску первых блюд;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления супов;<br>- точность проведения бракеража готовых первых блюд;<br>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска первых блюд;<br>- точность выбора режимов хранения готовых | ***Текущий контроль:***<br>- Тестирование;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время практических работ, учебной практики, производственной практики;<br>- Оформление отчета по практическим занятиям;<br>- Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной практики; |

| | | |
|---|---|---|
| | первых блюд в зависимости от способа реализации;<br>- точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых супов до момента реализации. | |
| ПК 3.3.<br>Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. | - грамотность выбора и подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов и соусных полуфабрикатов;<br>- правильность определения классификации соусов, их пищевой ценности;<br>-обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места повара в соусном отделении горячего цеха;<br>- соответствие основных и дополнительных ингредиентов органолептическим показателям; | ***Текущий контроль:***<br>-Тестирование<br>- Текущий контроль в форме:<br>- блиц-опроса;<br>- графического диктанта.<br>- Оценка выполнения домашних и самостоятельных работ. |
| ПК 3.4.<br>Готовить простые холодные и горячие соусы. | - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых холодных и горячих соусов;<br>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых соусов;<br>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для технологического процесса производства соусов;<br>- правильность организации рабочего места повара по приготовлению соусов;<br>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых холодных и горячих соусов;<br>- правильность выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных и горячих соусов;<br>- правильность подбора соусов ко вторым горячим и сладким блюдам, холодным блюдам и закускам;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления соусов;<br>- точность проведения бракеража готовых соусов;<br>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска горячих и холодных соусов;<br>- точность выбора режимов хранения готовых соусов в зависимости от способа реализации;<br>- точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых соусов до момента реализации. | ***Текущий контроль:***<br>- Тестирование;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время практических работ, учебной практики, производственной практики;<br>- Оформление отчета по практическим занятиям;<br>- Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной практики; |
| ПК 4.1.<br>Производить обработку рыбы с костным скелетом. | - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке рыбы с костным скелетом;<br>- характеристика, точность выбора условий и сроков хранения рыбного сырья и полуфабрикатов из рыбы;<br>- точность определения годности рыбного сырья;<br>- правильность организации рабочего места при обработке рыбы вручную и механическим способом; | - Тестирование;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Экспертная оценка |

| | | |
|---|---|---|
| | - соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования;<br>- соответствие выбора способа обработки рыбы<br>- точность расчета количества отходов при обработке рыбы; проведение оценки качества первичной обработки рыбы с костным скелетом;<br>- правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов из рыбы. | качества готовых блюд во время практических работ по учебной практики,<br>- Оформление отчета по практическим занятиям;<br>- Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной практики; |
| ПК 4.2.<br>Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы<br>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из рыбы;<br>- правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов.<br>- соответствие выбора способа обработки рыбы;<br>- соответствие и правильность формы полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы;<br>- правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы<br>- точность проведения оценки качества полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы.<br>- правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов из рыбы | ***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике;<br>- Оформление результатов практической работы по рабочей практике;<br>- Тестирование; |
| ПК 4.3.<br>Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. | - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы;<br>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из рыбы<br>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из рыбы<br>- правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы;<br>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из рыбы;<br>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд из рыбы.<br>- правильность выполнения действий по приготовлению блюд из рыбы; подбор гарнира и соуса;<br>- выполнение действий по приготовлению блюд из рыбы с учетом временного регламента;<br>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд из рыбы;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления блюд из рыбы; | ***Текущий контроль:***<br>- Тестирование;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время практических работ по учебной практики;<br>- Оформление отчета по практическим занятиям;<br>- Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной практики; |

| | | |
|---|---|---|
| | - точность проведения бракеража готовых блюд из рыбы.<br>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд из рыбы.<br>- точность выбора режимов хранения готовых блюд из рыбы в зависимости от вида реализации;<br>- правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из рыбы.<br>- точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из рыбы до момента реализации | |
| ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. | - обоснованность санитарно-гигиенических требований к организации рабочего места повара для процесса обработки мяса, мясных продуктов, домашней птицы;<br>-характеристика, точность выбора условий и сроков хранения мяса, мясных продуктов, домашней птицы и полуфабрикатов;<br>- точность определения доброкачественности мяса, мясных продуктов, домашней птицы и полуфабрикатов;<br>- правильность организации рабочего места при кулинарной обработке мяса, мясных продуктов, домашней птицы;<br>- соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования;<br>- соответствие выбора способа обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы<br>- точность расчета количества отходов при кулинарной разделке мяса, мясных продуктов, домашней птицы; проведение оценки качества при их первичной обработке;<br>- правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы. | - Тестирование;<br>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время практических работ по учебной практики;<br>- Оформление отчета по практическим занятиям;<br>- Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной практики; |
| ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. | - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;<br>- правильность организации рабочего места по приготовлению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;<br>- соответствие выбора способа обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы;<br>- соответствие и правильность формы полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рубленой массы;<br>- правильность выполнения действий по приготовлению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;<br>- точность проведения оценки качества основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы<br>- правильность выполнения действий по хранению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов | ***Текущий контроль:***<br>- Тестирование;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время практических работ по учебной практики;<br>- Оформление отчета по практическим занятиям;<br>- Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной практики; |

| | | |
|---|---|---|
| | и домашней птицы; | |
| ПК 5.3.<br>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. | - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов;<br>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из мяса, мясопродуктов;<br>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов;<br>- правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов;<br>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд из мяса, мясопродуктов;<br>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов;<br>- правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и мяса, мясопродуктов;<br>- правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов; подбор гарнира и соуса;<br>- выполнение действий по приготовлению блюд из мяса, мясопродуктов с учетом временного регламента;<br>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд из мяса, мясопродуктов;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов;<br>- точность проведения бракеража готовых простых блюд из мяса, мясопродуктов;<br>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд из мяса, мясопродуктов;<br>- точность выбора режимов хранения готовых блюд из мяса, мясопродуктов в зависимости от вида реализации;<br>- правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из мяса, мясопродуктов;<br>- точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из мяса, мясопродуктов до момента реализации | ***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>- Оценка выполнения заданий в рамках учебной практике.<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>- Оформление отчета по практическим занятиям;<br>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;<br>- Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной практики;<br>-Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики<br>-Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной практики;<br>- Тестирование; |
| ПК 5.4.<br>Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. | - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из домашней птицы;<br>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из домашней птицы;<br>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса | ***Текущий контроль:***<br>Тестирование;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной |

| | | |
|---|---|---|
| | приготовления простых блюд из домашней птицы;<br>- правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд из домашней птицы;<br>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд из домашней птицы;<br>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд из домашней птицы.<br>- правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд из домашней птицы;<br>- правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд из домашней птицы; подбор гарнира и соуса;<br>- выполнение действий по приготовлению блюд из домашней птицы с учетом временного регламента;<br>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд из домашней птицы;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд из домашней птицы;<br>- точность проведения бракеража готовых простых блюд из домашней птицы.<br>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд из домашней птицы .<br>- точность выбора режимов хранения готовых блюд из домашней птицы в зависимости от вида реализации;<br>- правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из домашней птицы.<br>- точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из домашней птицы до момента реализации | эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время практических работ по учебной практики;<br>-Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики<br>- Оценка выполнения заданий в рамках учебной практике.<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>- Оформление отчета по практическим занятиям;<br>***Итоговый контроль:***<br>проводится дифференцированный зачет |
| ПК 6.1.<br>Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. | - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями<br>- правильность выбора условий и сроков хранения бутербродов и гастрономических продуктов;<br>- точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями;<br>- правильность организации рабочего места по приготовлению бутербродов;<br>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бутербродов;<br>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями;<br>- правильность выполнения действий по | ***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;<br>-Тестирование;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы на учебной практике;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>- Экспертная оценка выполнения работ (по разным видам бутербродов)<br>- Экспертная оценка качества готовых бутербродов и гастрономических |

| | | |
|---|---|---|
| | приготовлению бутербродов;<br>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску бутербродов и гастрономических продуктов порциями;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления бутербродов и порционной гастрономической нарезки;<br>- точность проведения бракеража готовых холодных блюд и закусок;<br>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска бутербродов и гастрономической нарезки;<br>-точность выбора режимов хранения готовых бутербродов и гастрономической нарезке в зависимости от вида реализации;<br>- точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых бутербродов до момента реализации. | продуктов порциями во время учебной практики; |
| ПК 6.2.<br>Готовить и оформлять салаты. | - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению салатов;<br>- правильность выбора условий и сроков хранения салатов;<br>- точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления салатов;<br>- правильность организации рабочего места по приготовлению салатов;<br>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении салатов;<br>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления салатов;<br>- правильность выполнения действий по приготовлению салатов;<br>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску салатов;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления салатов;<br>- точность проведения бракеража готовых салатов;<br>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска салатов;<br>-точность выбора режимов хранения салатов в зависимости от вида реализации;<br>- точность выполнения действий по организации процесса хранения салатов до момента реализации. | ***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;<br>-Тестирование;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы на учебной практике;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>- Экспертная оценка выполнения работ (по разным видам салатов);<br>- Экспертная оценка качества готовых салатов во время учебной практики; |
| ПК 6.3.<br>Готовить и оформлять простые холодные закуски. | -обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению холодных закусок;<br>- точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления холодных закусок;<br>- правильность организации рабочих мест по | ***Текущий контроль:***<br>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы на учебной практике;<br>- Экспертное наблюдение и |

| | | |
|---|---|---|
| | приготовлению холодных закусок из гастрономических и других продуктов, по приготовлению заливных закусок;<br>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении холодных закусок;<br>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления холодных закусок;<br>- правильность выполнения действий по приготовлению холодных закусок;<br>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску холодных закусок;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления холодных закусок;<br>-соответствие и правильность выбора посуды для отпуска холодных закусок.<br>- точность выбора режимов хранения холодных закусок в зависимости от вида реализации;<br>-точность проведения бракеража холодных закусок;<br>-точность выполнения действий по организации процесса хранения холодных закусок до момента реализации; | оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>- Экспертная оценка выполнения практических работ (по разным видам закусок);<br>- Экспертная оценка качества готовых простых холодных закусок во время учебной практики; |
| ПК 6.4.<br>Готовить и оформлять простые холодные блюда. | -обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению холодных блюд;<br>- точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления холодных блюд;<br>- правильность организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд из гастрономических и других продуктов, по приготовлению заливных блюд;<br>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении холодных блюд;<br>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления холодных блюд;<br>- правильность выполнения действий по приготовлению холодных блюд;<br>- выполнение действий по приготовлению холодных блюд с учетом временного регламента;<br>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску холодных блюд;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления холодных блюд;<br>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска холодных блюд;<br>- точность выбора режимов хранения простых холодных блюд в зависимости от вида реализации;<br>-точность проведения бракеража холодных блюд;<br>- точность выполнения действий по организации | ***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы на учебной практике;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>- Экспертная оценка выполнения практических работ (по разным видам холодных блюд);<br>- Экспертная оценка качества готовых простых холодных блюд во время учебной практики;<br>- Тестирование; |

| | | |
|---|---|---|
| | процесса хранения холодных блюд до момента реализации; | |
| ПК 7.1.<br>Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. | - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд;<br>- характеристика, точность выбора условий и сроков хранения традиционных видов плодов и ягод, фруктов свежих, консервированных и сушенных, желирующих веществ;<br>- точность определения годности различных видов плодов, ягод, фруктов свежих, консервированных и сушенных, основных и дополнительных ингредиентов, соответствие их технологическим требованиям;<br>-изучение способов обработки плодов и ягод, минимизации потерь при их механической и кулинарной обработке;<br>- правильность организации рабочего места при приготовлении оформлении и отпуске простых холодных и горячих сладких блюд;<br>- соблюдение безопасного режима эксплуатации теплового оборудования при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд;<br>- соответствие и правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых сладких блюд и напитков, минимизации потерь при кулинарной обработке;<br>- точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества;<br>- точность выбора режимов хранения готовых блюд; | ***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы на учебной практике;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Тестирование;<br>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией |
| ПК 7.2.<br>Готовить простые горячие напитки. | - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых горячих напитков;<br>- проверка исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых горячих напитков;<br>- правильность соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых горячих напитков.<br>- правильность организации рабочего места по приготовлению простых горячих напитков;<br>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых горячих напитков;<br>- правильность выбора тепловых режимов при приготовлении простых горячих напитков;<br>-правильность выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску простых горячих напитков;<br>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых горячих напитков; | ***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы на учебной практике;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Тестирование;<br>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией |

| | | |
|---|---|---|
| ПК 7.3.<br>Готовить и оформлять простые холодные напитки. | - соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых холодных напитков;<br>- соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых холодных напитков;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления простых холодных напитков;<br>- правильность организации рабочего места по приготовлению простых холодных напитков;<br>- правильность выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску простых холодных напитков;<br>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска готовых простых холодных напитков;<br>- соблюдение последовательности проведения бракеража готовых холодных напитков;<br>- точность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения отдельных ингредиентов для холодных напитков. | ***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы на учебной практике;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Тестирование;<br>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией |
| ПК 8.1.<br>Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия. | - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых хлебобулочных изделий и хлеба;<br>- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;<br>- правильность организации рабочего места по приготовлению простых хлебобулочных изделий и хлеба;<br>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий;<br>- правильность выполнения действий по подготовке сырья к производству;<br>- правильность выполнения действий по приготовлению хлеба и хлебобулочных изделий;<br>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления хлебобулочных изделий;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба;<br>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации; | ***Текущий контроль:***<br>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы на учебной практике;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Тестирование;<br>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией |

| | | |
|---|---|---|
| ПК 8.2.<br>Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. | - обоснованный выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий;<br>- соблюдение техники безопасности при выполнении технологических операций на различных видах оборудования;<br>- соответствие норм вложения продуктов при приготовлении основных мучных кондитерских изделий;<br>- точность определения пищевой и энергетической ценности мучных кондитерских изделий;<br>- правильность выполнения технологического процесса приготовления дрожжевого теста и изделий из него;<br>- правильность выбора температурного режима;<br>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления дрожжевых изделий;<br>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации; | ***Текущий контроль:***<br>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы на учебной практике;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Тестирование;<br>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией |
| ПК 8.3.<br>Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. | - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бездрожжевого теста и изделий из него;<br>- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления печенья, пряников, коврижек;<br>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления изделий из бездрожжевого теста;<br>- правильность выполнения действий по приготовлению отделочных полуфабрикатов: сиропов, помадки;<br>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению пряничного, песочного, бисквитного теста;<br>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления пряников, печенья, коврижек;<br>- соблюдение температурного режима при выпечке изделий;<br>- выявление дефектов теста и выполнение действий по их исправлению;<br>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации; | ***Текущий контроль:***<br>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы на учебной практике;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Тестирование;<br>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией |

| | | |
|---|---|---|
| ПК 8.4.<br>Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. | - правильность организации технологических линий по производству отделочных полуфабрикатов;<br>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;<br>- соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении кремовых отделочных полуфабрикатов;<br>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отделочных полуфабрикатов: крема, мастики, марципана, карамели, глазури, желе;<br>- правильность выбора простых и основных отделочных полуфабрикатов при приготовлении мучных кондитерских изделий;<br>- точность выбора условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов в зависимости от срока реализации; | ***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы на учебной практике;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Тестирование;<br>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией |
| ПК 8.5.<br>Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. | - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха;<br>- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;<br>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий;<br>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных;<br>- соблюдение температурного режима при выпечке изделий;<br>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных;<br>- выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению;<br>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации; | ***Текущий контроль:***<br>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы на учебной практике;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Тестирование;<br>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией |
| ПК 8.6.<br>Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. | - соблюдение санитарно- гигиенических норм и правил в процессе приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;<br>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;<br>- точность расчета количества сырья для | ***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы; |

| | | |
|---|---|---|
| | приготовления кондитерских изделий;<br>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;<br>- соблюдение температурного режима при выпечке полуфабрикатов для тортов и пирожных;<br>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;<br>- выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению;<br>- точность выбора условий хранения тортов и пирожных в зависимости от срока реализации | - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы на учебной практике;<br>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Тестирование<br>***Итоговый контроль:***<br>**Дифференцированный зачет** |

| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
|---|---|---|
| ОК 1. **Понимать** сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | -демонстрация интереса к будущей профессии. | *Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике* |
| ОК 2. **Организовывать** собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;<br><br>-демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | *Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике* |
| ОК 3. **Анализировать** рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | - демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | *Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике* |
| ОК 4. **Осуществлять** поиски информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач | *Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике* |
| ОК 5. **Использовать** информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | -демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | *Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике* |
| ОК 6. **Работать в команде,** эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | -демонстрация навыков взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. | *Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике* |

| | | |
|---|---|---|
| ОК 7. **Исполнять** воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | - демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности. | *Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике* |

## ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа **производственной практики** – является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

***1. Приготовление блюд из овощей и грибов*** и соответствующих профессиональных 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.****Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продажеблюд из овощей и грибов*

***ДПК 1.5.*****Организовывать свое рабочее место**

***ДПК 1.6.*** **Готовить, оформлять и презентовать блюда из овощей и грибов **

***2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста*** и соответствующих 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, 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 **

***4. Приготовление блюд из рыбы***и соответствующих профессиональных 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**

***5.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы***и соответствующих профессиональных 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 **

***6. Приготовление холодных блюд и закусок***и соответствующих профессиональных 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**

***8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий*** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**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**

Рабочую программу **производственной практики** можно использовать в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификациии переподготовки кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и соответственно–подготовить выпускников к трудоустройству, что повысит их востребованность на рынке труда.

В результате учета требований WSR появляется возможность подготовить выпускников к участию в конкурсах, проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций WSR и даже продвинутому уровню. Подготовка к олимпиадному уровню освоения компетенций WSR в рамках обучения невозможно, так как требуется опыт работы в качестве линейного руководителя (старший повар, бригадир поваров).

## 1. 2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения программы производственной практики

**Целью производственной практики является:**

– Формирование общих и профессиональных компетенций;

– комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии начального профессионального образования, заложенных в ФГОС.

**Задачами производственной практики являются:**

– Закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;

– развитие общих и профессиональных компетенций;

– освоение современных производственных процессов, технологий;

– адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий общественного питания различных организационно-правовых форм.

**Формой промежуточной аттестации** обучающихся по **производственной практике** является **дифференцированный зачет**. По завершению изучения профессиональных модулей проводится **экзамен квалификационный.**

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональных модулей программы **производственной практики** должен:

**ПМ. 01. Приготовление блюд из овощей и грибов**

**иметь практический опыт:**

– обработки, нарезки овощей и грибов;

– 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 грибовв 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 приготовленияблюдиз 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 грибовстандартного ассортимента;**

*– изготовлять 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 оформлятьблюда из овощей и грибов, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;**

*– готовить и презентоватьблюда 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 блюдиз овощей и грибов;**

*– составлять калькуляцию на блюда из овощей и грибов;**

*– кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформлениеблюд из овощей и грибов;**

*– составлять портфолио на блюда из овощей и грибов;**

**ПМ.02.Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста**

**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 блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, тестас раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

– охлаждать и замораживать блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, тестапод 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 готовыеблюд и гарниров 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 приготовленияблюд 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;**

*– изготовлять блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, тестапо 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 оформлятьблюда из овощей и грибов, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;**

*– готовить и презентоватьблюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, тестас элементами шоу;**

*– соблюдать при приготовлениблюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, тестатребования 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 оформлениеблюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;**

*– составлять портфолио на блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;**

**ПМ. 04.Приготовление блюд из рыбы**

**иметь практический опыт:**

– обработки рыбного сырья;

– приготовления полуфабрикатов и блюд 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 рыбыпо 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 приготовленияполуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразныхв 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 ракообразныхстандартного ассортимента;**

*– изготовлять полуфабрикаты и блюда из рыбы, моллюсков и ракообразныхпо 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 оформлятьполуфабрикаты и блюда из рыбы, моллюсков и*

*ракообразныхиспользуя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;**

– *готовить и презентовать блюда из рыбы, моллюсков и ракообразныхс элементами шоу;**

– *соблюдать при приготовленииполуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразныхтребования 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 оформлениеполуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;**

– *составлять портфолиона полуфабрикаты и блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;**

**ПМ. 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы:**

**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;**

– *изготовлять 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;**

**ПМ. 06.Приготовление и оформление холодных блюд и закусок:**

**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 закусокпо 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 блюдв 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 приготовленияхолодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюдв 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;****

– *изготовлять 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 приготовлениихолодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок,холодных рыбных и мясных блюдтребования 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;**

**ПМ. 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

**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 шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

– порционировать (комплектовать) шоколадную продукцию, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия;

– оценивать качество готовых изделий;

– реализовывать готовую шоколадную продукцию, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделияс учетом требований к безопасности готовой продукции;

– безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления шоколадной продукции ихлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

– соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;

– аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства шоколадной продукцииихлебобулочных, 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 и шоколадной продукции; **

*– анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции; **

– *оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; **

– *организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочных, мучных, кондитерских и шоколадной продукции; **

– *осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов хлебобулочных, мучных, кондитерских изделийи шоколадной продукции стандартного ассортимента; **

– *готовить тесто и полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделийи шоколадной продукции; **

– *готовить по технологическим картам хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия и шоколадную продукцию; **

– *комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадных 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 и шоколадной продукции; **

– *составлять калькуляцию хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадного производства;*

– *кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции; **

– *составлять портфолио на хлебобулочную, мучную, кондитерскую и шоколадную продукцию; **

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

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата |
|---|---|
| ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей | Демонстрация правильного определения годности овощей и грибов органолептическим способом*<br>Демонстрация владения различными технологиями первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов*<br>Обоснование выбора пряностей и приправ, используемых при |

| | |
|---|---|
| и приправ. | приготовлении блюд из овощей и грибов*<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению блюд из овощей и грибов****| |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству:* Соблюдение чистоты рабочего места во время и после первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.<br>*Требования к скорости:* допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии:* рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ; работа на оборудовании, используемом для первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству:* все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: рациональное использование продуктов<br>*Требования к скорости:* время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии:* все вышеуказанное в описании базового уровня. |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: все вышеуказанное в описании базового уровня<br>*Требования к скорости:* время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии:* все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе первичной обработки, нарезки и формовки 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. | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении блюд из овощей и грибов**<br>Демонстрация правил безопасного использования технологического оборудования *<br>Демонстрация навыков приготовления, оформления и сервировки блюд из овощей и грибов*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов блюд из овощей и грибов** |

| | |
|---|---|
| | Демонстрация навыков планирования меню блюд из овощей и грибов**<br>*Презентация блюд из овощей и грибов потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству блюд из овощей и грибов** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству*: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления основные и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.<br>*Требования к скорости:* допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии:* рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: 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 и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.<br>*Требования к скорости:* время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд. *Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству:* все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов<br>*Требования к скорости:* время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*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 основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов |

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

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основныепоказатели оценки результата |
|---|---|
| ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров | Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к подготовке зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров***<br>Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверкеи работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при подготовке зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров**<br>Демонстрация правильного определения годности зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров органолептическим способом*<br>Соблюдение правильного температурного режима охлаждения и замораживания, разогревания сырья для приготовления блюд и гарниров* |
| БазовыйуровеньпоWSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству*: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.<br>*Требования к скорости:* допускается превышение неболее, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; работа на оборудовании, используемом для подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, втом числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника. |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству:* все выше указанное в описании базового уровня, а также: рациональное использование продуктов.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: все выше указанное в описании базового уровня.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и |

| | |
|---|---|
| | подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все выше указанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. |
| ПК 2.2 Готовить и оформлять каши и гарнирыизкрупириса, простые блюда из бобовыхикукурузы | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении каши гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы **<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению каши гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.****<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления блюд *<br>*Эстетичное оформление и презентация каши гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.****<br>Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении каши гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы *<br>Планирование меню каши гарниров из круп и риса, блюд из бобовых и кукурузы**<br>*Презентация каши гарниров из круп и риса, блюд из круп и риса, блюд из бобовых и кукурузы**** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству*: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления каши гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиями; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления каши гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.<br>*Требования к скорости*: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовленияиоформлениякашигарнировизкрупириса, простых блюд из бобовых и кукурузы; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления каши гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционнаяи др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: 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 каши гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; обеспечение стиля и креативности подачи |

| | |
|---|---|
| | блюд.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все выше указанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: все выше указанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента каши гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все выше указанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе приготовления и оформления каши гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы |
| ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий****<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий*<br>*Эстетичное оформление и презентация простых блюд и гарниров из макаронных изделий****<br>Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении гарниров и блюд из макаронных изделий.*<br>Планирование меню блюд из макаронных изделий**<br>*Презентация блюд из макаронных изделий**** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству*: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиями; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий.<br>*Требования к скорости*: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий; работа на оборудовании, используемом для |

| | |
|---|---|
| | приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству:* все выше указанное 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 блюд и гарниров из макаронных изделий; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>*Требования к скорости:* время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все выше указанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству:* все выше указанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых блюд и гарниров из макаронных изделий 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.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*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 и гарниров из макаронных изделий |
| ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога | *Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению блюд из яиц и творога****<br>Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении блюд из яиц и творога **<br>Правильное оценивание органолептическим способом качества основных продуктов для приготовления простых блюд из яиц и творога*<br>Соблюдение норм и правил по обработке яиц*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления блюд из яиц и творога *<br>*Эстетичное оформление и презентация блюд из яиц и творога****<br>Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении блюд из яиц и творога*<br>Планирование меню блюд из яиц и творога**<br>*Презентация блюд из яиц и творога**** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ | *Требования к качеству*: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления простых блюд из яиц |

| | |
|---|---|
| кондитера) | и творога; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиями; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога.<br>*Требования к скорости*: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога; Работана оборудовании, используемом для приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: 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 блюд из яиц и творога; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все выше указанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: все выше указанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых блюд из яиц и творога в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых блюд из яиц и творога.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все выше указанное в описании базового уровня, а так же новейшие кулинарны етехники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога |
| ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверкеи работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых мучных блюд из теста с фаршем**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению простых мучных блюд из теста с фаршем* ***<br>Правильное оценивание органолептическим способом качества основных продуктов для приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем* |

| | |
|---|---|
| | Демонстрация владения различными технологиями приготовления мучных блюд из теста с фаршем*<br>*Эстетичное оформление и презентация мучных блюд из теста с фаршем****<br>Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении мучных блюд из теста с фаршем*<br>Планирование меню блюд из теста с фаршем**<br>*Презентация блюд из теста с фаршем потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству мучных блюд из теста с фаршем** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству*: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг,подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиями; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления простых мучныхблюд из теста сфаршем.<br>*Требования к скорости*: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |

| | |
|---|---|
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: все выше указанное 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 приготовленияи оформления простых мучных блюд из теста с фаршем; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все выше указанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: все выше указанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых мучных блюд из теста с фаршем в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых мучных блюд из теста с фаршем.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все выше указанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем |

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 | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при обработке рыбы с костным скелетом ** *Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к обработке рыбы с костным скелетом****<br>Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для обработки рыбы с костным скелетом*<br>Точное соблюдение технологии обработки рыбы с костным скелетом с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*<br>Соблюдение температурного и временного режима охлаждения, замораживания и размораживания рыбы с костным скелетом с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.* |

| | |
|---|---|
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | 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.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>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, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: 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.<br>*Требования к скорости:* время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии:* все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный(шеф-повар, шеф-кондитер) | 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.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>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 |

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

| | |
|---|---|
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству*: 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 требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.<br>*Требования к скорости*: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: 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 |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: 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.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: 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.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском 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 | Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению блюд из рыбы с костным скелетом***<br>Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом.*<br>Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом.*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом. Проведение бракеража в соответствии с требованиями.* Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов простых блюд из рыбы с костным скелетом**<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении простых блюд из рыбы с костным скелетом****<br>Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых блюд из рыбы с костным скелетом<br>*Демонстрация навыков презентации блюд из рыбы с костным скелетом потребителям****<br>Демонстрация навыков планирования меню блюд из рыбы с костным скелетом**<br>*Презентация блюд из рыбы с костным скелетом потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству блюд из рыбы с костным скелетом** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | 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.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 разапо сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>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 |

| | |
|---|---|
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: 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 блюд из рыбы с костным скелетом; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | 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.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>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 |

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

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата |
|---|---|
| ПК 5.1.<br>Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы | Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества охлажденного и мороженого мяса, мясных продуктов и домашней птицы.*<br>Соблюдение правильных условий хранения мяса и домашней птицы, полуфабрикатов из них.*<br>Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.*<br>Точное соблюдение технологии приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.* |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; работа на оборудовании, используемом для подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.),холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |

| | |
|---|---|
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: 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 подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы |
| ПК 5.2.<br>Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы****<br>Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.*<br>Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы*<br>Точное соблюдение технологии приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.* |

| | |
|---|---|
| | Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.* |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; работа на оборудовании, используемом для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: 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 и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |

| | |
|---|---|
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы |
| ПК 5.3.<br>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов | Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов.*<br>Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов.*<br>Точное соблюдение технологии приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов.*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов.<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.*<br>Демонстрация владения способов и методов сервировки и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции.* Соблюдение правильного температурного и временного режима подачи, хранения простых блюд из мяса и мясных продуктов.*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов блюд мяса и мясных продуктов**<br>Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых блюд из мяса и мясных продуктов *Демонстрация навыков презентации блюд из мяса и мясных продуктов потребителям****<br>Демонстрация навыков планирования меню блюд из мяса и мясных продуктов**<br>*Презентация блюд из мяса и мясных продуктов потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству блюд из мяса и мясных продуктов** |

| | |
|---|---|
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов; 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 мяса и мясных продуктов.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: 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 блюд из мяса и мясных продуктов; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых блюд из мяса и мясных продуктов в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых блюд из мяса и мясных продуктов.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>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 мяса и мясных продуктов |

| | |
|---|---|
| ПК 5.4.<br>Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы | *Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению блюд из домашней птицы****<br>Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых блюд из домашней птицы. *<br>Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования для приготовления простых блюд из домашней птицы.*<br>Точное соблюдение технологии приготовления простых блюд из домашней птицы.*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых блюд из домашней птицы. * Проведение бракеража в соответствии с требованиями.* Демонстрация владения способов и методов сервировки и оформления простых блюд из домашней птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции.*<br>Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении простых блюд из домашней птицы*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов блюд из домашней птицы**<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд из домашней птицы****<br>*Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых блюд из домашней птицы****<br>*Демонстрация навыков презентации блюд из домашней птицы потребителям****<br>Демонстрация навыков планирования меню блюд из домашней птицы**<br>*Презентация блюд из домашней птицы потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству блюд из домашней птицы** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы; 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 домашней птицы.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника. |

| | |
|---|---|
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: рациональное использование продуктов; время и температура подачи блюд должны соответствовать технологическим требованиям; присутствии обязательных компонентов и ингредиентов в процессе приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых блюд из домашней птицы в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых блюд и гарниров из домашней птицы.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>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 домашней птицы |

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 | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба****<br>Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба.*<br>Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба.*<br>Точное соблюдение технологии приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*<br>Оформленная в соответствии с требованиями г готовой продукции - простые хлебобулочные изделия и хлеб*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов хлебобулочных изделий и хлеба**<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба****<br>*Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых хлебобулочных изделий и хлеба ****<br>*Демонстрация навыков презентации хлебобулочных изделий и хлеба потребителям****<br>Демонстрация навыков планирования меню хлебобулочных изделий и хлеба**<br>*Презентация хлебобулочных изделий и хлеба потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностейуправления подразделения основного цеха по производству хлебобулочных изделий и хлеба** |

| | |
|---|---|
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления 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.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: 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 |
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: рациональное использование продуктов;<br>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.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: 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.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: 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 |
| ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении мучных кондитерских изделий**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и* |

| | |
|---|---|
| | *рабочего места повара к приготовлению мучных кондитерских изделий**** <br> Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных мучных кондитерских изделий.* <br> Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления основных мучных кондитерских изделий.* <br> Точное соблюдение технологии приготовления простых горячих напитков с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.* <br> Демонстрация владения различными технологиями приготовления основных мучных кондитерских изделий.* <br> Проведение бракеража в соответствии с требованиями.* <br> Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция* <br> Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов мучных кондитерских изделий** <br> *Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении мучных кондитерских изделий**** <br> *Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых мучных кондитерских изделий**** <br> *Демонстрация навыков презентации мучных кондитерских изделий потребителям**** <br> Демонстрация навыков планирования меню мучных кондитерских изделий** <br> *Презентация мучных кондитерских изделий потребителям с элементами шоу**** <br> Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству мучных кондитерских изделий** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: 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. <br> Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд. <br> Прикладные технологии: 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 |
| | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: рациональное использование продуктов; время и |

| | |
|---|---|
| Продвинутый (повар/кондитер) | 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.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании 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.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: 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 |
| ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении печенья, пряников, коврижек**<br>*Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению печенья, пряников, коврижек****<br>Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления печенья, пряников, коврижек*<br>Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления печенья, пряников, коврижек. Точное соблюдение технологии приготовления печенья, пряников, коврижек.*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления печенья, пряников, коврижек.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*<br>Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция.*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов печенья, пряников, коврижек**<br>*Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении печенья, пряников, коврижек****<br>*Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и* |

| | |
|---|---|
| | *отпуска на вынос печенья, пряников, коврижек****<br>*Демонстрация навыков презентации печенья, пряников, коврижек потребителям****<br>Демонстрация навыков планирования меню печенья, пряников, коврижек**<br>*Презентация печенья, пряников, коврижек потребителям с элементами шоу****<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству печенья, пряников, коврижек** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | *Требования к качеству*: 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.<br>*Требования к скорости*: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | *Требования к качеству*: 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.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | *Требования к качеству*: 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.<br>*Требования к скорости*: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>*Прикладные технологии*: 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 |
| | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении отделочных полуфабрикатов**<br>Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению отделочных |

| | |
|---|---|
| ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты | полуфабрикатов***<br>Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.*<br>Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов. *<br>Точное соблюдение технологии приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов *<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.* Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция.*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов отделочных полуфабрикатов**<br>Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении отделочных полуфабрикатов*** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: 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 |
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: 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.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых и основных отделочных полуфабрикатов в отдельности, отличное |

| | |
|---|---|
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых и основных отделочных полуфабрикатов.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: 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 |
| ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных**<br>Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению отечественных классических тортов и пирожных***<br>Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отечественных классических тортов и пирожных.*<br>Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления отечественных классических тортов и пирожных.*<br>Точное соблюдение технологии приготовления отечественных классических тортов и пирожных.*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления отечественных классических тортов и пирожных.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.* Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция.*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов отечественных классических тортов и пирожных**<br>Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных***<br>Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых отечественных классических тортов и пирожных ***<br>Демонстрация навыков презентации отечественных классических тортов и пирожных потребителям***<br>Демонстрация навыков планирования меню отечественных классических тортов и пирожных**<br>Презентация отечественных классических тортов и пирожных потребителям с элементами шоу***<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству отечественных классических тортов и пирожных** |
| | Требования к качеству: 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 требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 |

| | |
|---|---|
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: 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 |
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: 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.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: 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.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: 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 |
| ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении обезжиренных тортов и пирожных**<br>Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению обезжиренных тортов и пирожных***<br>Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.*<br>Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.*<br>Точное соблюдение технологии приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.*<br>Демонстрация владения различными технологиями приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и |

| | |
|---|---|
| | пирожных.*<br>Проведение бракеража в соответствии с требованиями.* Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция.*<br>Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов обезжиренных тортов и пирожных**<br>Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении обезжиренных тортов и пирожных*** Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых обезжиренных тортов и пирожных***<br>Демонстрация навыков презентации обезжиренных тортов и пирожных потребителям***<br>Демонстрация навыков планирования меню обезжиренных тортов и пирожных**<br>Презентация обезжиренных тортов и пирожных потребителям с элементами шоу***<br>Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству обезжиренных тортов и пирожных** |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: 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 требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.<br>Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: 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) | Требования к качеству: 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.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф-повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: 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<br>сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых блюд и гарниров из макаронных изделий.<br>Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.<br>Прикладные технологии: 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 |

*Пояснения:*

**-требования ФГОС СПО*
***-требования WSI/WSR*
****-требования профстандартов*

**1.3.** Количество часов на освоение программы **производственной практики** профессиональных модулей **- 396** часов

ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов – 36 часов;
ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста – 36 часов;
ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы – 72 часов;
ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – 108 часа;
ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок – 36 часов;
ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – 108 часа;

## Результаты освоения учебной практики

Результатами освоения программы **производственной практики** является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

**Приготовление блюд из овощей и грибов**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

| Код | Наименование результата обучения |
|---|---|
| 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 продажеблюд из овощей и грибов |
| ДПК 1.5. | Организовывать свое рабочее место* |
| ДПК 1.6. | Готовить, оформлять и презентовать блюда из овощей и грибов * |

**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

| Код | Наименование результата обучения |
|---|---|
| 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 , 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 * |

**Приготовление блюд из рыбы**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

| Код | Наименование результата обучения |
|---|---|

| | |
|---|---|
| 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* |

**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

| **Код** | **Наименование результата обучения** |
|---|---|
| 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 * |

**Приготовление холодных блюд и закусок**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

| **Код** | **Наименование результата обучения** |
|---|---|
| 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 | Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места. |

| | |
|---|---|
| 6.5. | |
| 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* |

**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий,** в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

| **Код** | **Наименованиерезультатаобучения** |
|---|---|
| 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* |

**Освоение общих компетенций (ОК):**

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

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

## 5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики (видов профессиональной деятельности)

| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | ***Формы и методы контроля и оценки*** |
|---|---|---|
| ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. | - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке и нарезке овощей и грибов;<br>- правильность организации рабочего места при обработке и нарезке овощей вручную и механическим способом;<br>- соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования;<br>- соответствие выбора способа обработки традиционных видов овощей и грибов;<br>- соответствие и правильность формы нарезки традиционных видов овощей и грибов заданным требованиям;<br>- правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов овощей к фаршированию;<br>- точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества обработанных овощей и грибов;<br>- правильность выполнения действий по хранению обработанных овощей и грибов.<br>- правильность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из овощей и грибов до момента реализации. | **Текущий контроль:**<br>-Экспертное наблюдение за организацией рабочего места при обработке и нарезке овощей;<br>-экспертное наблюдение и оценка качества обработанных овощей во время производственной практики;<br>-экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ (по разным группам овощей)<br>-оформление отчета (дневника) по производственной практике; |
| ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов | - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из овощей и грибов;<br>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;<br>- правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов;<br>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов;<br>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов<br>- точность расчета количества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;<br>- правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов;<br>- правильность выполнения действий по приготовлению, | **Текущий контроль:**<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики;<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>- Оформление отчета (дневника) по производственной практике.<br>- Экспертная оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов во время |

| | | |
|---|---|---|
| | оформлению и отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов;<br>- соблюдение последовательности проведения бракеража готовых блюд и гарниров из овощей и грибов;<br>- соответствие и правильность выбора посуды и сервировки для отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов;<br>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов;<br>- точность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов до момента реализации. | производственной практики.<br>***Итоговый контроль:***<br>по **ПП.01**<br>проводится дифференцированный зачет |
| ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. | - обоснованность санитарно-гигиенических требований к организации рабочего места повара для подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока при приготовлении блюд и гарниров;<br>- точность определения органолептическим способом качества зерновых и молочных продуктов,жиров, сахара, муки, яиц;<br>- правильность организации рабочего места при кулинарной обработке сырья для приготовления блюд и гарниров;<br>- правильность выполнения действий по хранению сырья для приготовления блюд и гарниров; | ***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики;<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>- Оформление отчета (дневника) по производственной практике. |
| ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. | - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению каш и круп, гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;<br>- правильность определения способов минимизации отходов при обработке продуктов;<br>- точность проведения процесса проверки исправности механического и теплового оборудования для процесса приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы;<br>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд;<br>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд;<br>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы;<br>- правильность организации рабочего места по приготовлению каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;<br>- правильность выбора тепловых режимов при приготовлении каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы;<br>- правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд;<br>- выполнение действий по приготовлению каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы с | ***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики;<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>- Оформление отчета (дневника) по производственной практике.<br>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией;<br>- Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении производственной практики.<br>- Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности |

| | | |
|---|---|---|
| | учетом временного регламента;<br>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы;<br>- точность проведения бракеража готовых блюд;<br>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы;<br>- точность выбора режимов хранения готовых блюд в зависимости от вида реализации;<br>- точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд до момента реализации.<br>- точность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров до момента реализации | принимаемых решений на производственной практике. |
| ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. | - правильность подготовки макаронных изделий к процессу приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий;<br>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий;<br>- правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий;<br>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых блюд;<br>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации теплового оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий;<br>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий;<br>- точность определения тепловых режимов при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий;<br>- правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий;<br>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд и гарниров из макаронных изделий;<br>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд;<br>- точность проведения бракеража готовых простых блюд и гарниров из макаронных изделий;<br>- точность выбора режимов хранения готовых простых блюд и гарниров из макаронных изделий. | ***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики;<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Оформление отчета (дневника) по производственной практике.<br>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией;<br>- Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении производственной практики.<br>- Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на производственной практике. |
| ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. | - правильность обработки яиц и подготовки творога к тепловой обработке;<br>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из яиц и творога; | ***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной |

| | | |
|---|---|---|
| | - правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд из яиц и творога;<br>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации теплового и механического оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд из яиц и творога;<br>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд из яиц и творога;<br>- точность определения тепловых режимов и времени при приготовлении простых блюд из яиц и творога;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд из яиц и творога;<br>- правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд из яиц и творога;<br>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд из яиц и творога;<br>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд;<br>- точность проведения бракеража готовых блюд;<br>- точность выбора режимов хранения готовых простых блюд из яиц и творога; | практики;<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Оформление отчета (дневника) по производственной практике.<br>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией;<br>-Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении производственной практики.<br>-Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на производственной практике. |
| ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. | - правильность подготовки сырья к приготовлению полуфабрикатов и блюд;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления полуфабрикатов и простых блюд;<br>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из теста;<br>- правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов и простых мучных блюд из теста с фаршем;<br>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации теплового и механического оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд;<br>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для технологического процесса;<br>- соблюдение температурных режимов и времени при приготовлении простых мучных блюд из теста с фаршем;<br>- правильность выполнения действий по приготовлению простых мучных блюд из теста с фаршем;<br>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых мучных блюд из теста с фаршем;<br>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд;<br>- точность проведения бракеража готовых блюд;<br>- точность выбора режимов хранения готовых простых мучных блюд из теста с фаршем; | ***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики;<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Оформление отчета (дневника) по производственной практике.<br>-Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией;<br>-Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении производственной практики.<br>-Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на производственной |

| | | |
|---|---|---|
| | | практике.<br>***Итоговый контроль:***<br>по **ПП.02.** проводится дифференцированный зачет |
| ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. | - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке рыбы с костным скелетом;<br>- характеристика, точность выбора условий и сроков хранения рыбного сырья и полуфабрикатов из рыбы;<br>- точность определения годности рыбного сырья;<br>- правильность организации рабочего места при обработке рыбы вручную и механическим способом;<br>- соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования;<br>- соответствие выбора способа обработки рыбы<br>- точность расчета количества отходов при обработке рыбы; проведение оценки качества первичной обработки рыбы с костным скелетом;<br>- правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов из рыбы. | ***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики;<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>Оформление отчета (дневника) по производственной практике |
| ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы<br>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из рыбы;<br>- правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов.<br>- соответствие выбора способа обработки рыбы;<br>- соответствие и правильность формы полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы;<br>- правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы<br>- точность проведения оценки качества полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы.<br>- правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов из рыбы | ***Текущий контроль:***<br>***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики;<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Оформление отчета (дневника) по производственной практике.<br>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией; |
| ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. | - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы;<br>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из рыбы<br>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из рыбы<br>- правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы;<br>- правильность соблюдения требований по безопасной | ***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики;<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, |

| | | |
|---|---|---|
| | эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из рыбы;<br>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд из рыбы.<br>- правильность выполнения действий по приготовлению блюд из рыбы; подбор гарнира и соуса;<br>- выполнение действий по приготовлению блюд из рыбы с учетом временного регламента;<br>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд из рыбы;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления блюд из рыбы;<br>- точность проведения бракеража готовых блюд из рыбы.<br>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд из рыбы.<br>- точность выбора режимов хранения готовых блюд из рыбы в зависимости от вида реализации;<br>- правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из рыбы.<br>- точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из рыбы до момента реализации | инструментов, инвентаря;<br>-Оформление отчета (дневника) по производственной практике.<br>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией;<br>-Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении производственной практики.<br>***Итоговый контроль:***<br>по **ПП.04.** проводится дифференцированный зачет |
| ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. | - обоснованность санитарно-гигиенических требований к организации рабочего места повара для процесса обработки мяса, мясных продуктов, домашней птицы;<br>-характеристика, точность выбора условий и сроков хранения мяса, мясных продуктов, домашней птицы и полуфабрикатов;<br>- точность определения доброкачественности мяса, мясных продуктов, домашней птицы и полуфабрикатов;<br>- правильность организации рабочего места при кулинарной обработке мяса, мясных продуктов, домашней птицы;<br>- соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования;<br>- соответствие выбора способа обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы<br>- точность расчета количества отходов при кулинарной разделке мяса, мясных продуктов, домашней птицы; проведение оценки качества при их первичной обработке;<br>- правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы. | ***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики;<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Оформление отчета (дневника) по производственной практике.<br>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией;<br>-Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении производственной практики. |

| | | |
|---|---|---|
| ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. | - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;<br>- правильность организации рабочего места по приготовлению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;<br>- соответствие выбора способа обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы;<br>- соответствие и правильность формы полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рубленой массы;<br>- правильность выполнения действий по приготовлению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;<br>- точность проведения оценки качества основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы<br>- правильность выполнения действий по хранению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы | ***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики;<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Оформление отчета (дневника) по производственной практике.<br>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией; |
| ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. | - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов;<br>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из мяса, мясопродуктов;<br>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов;<br>- правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов;<br>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд из мяса, мясопродуктов;<br>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов;<br>- правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и мяса, мясопродуктов;<br>- правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов; подбор гарнира и соуса;<br>- выполнение действий по приготовлению блюд из мяса, мясопродуктов с учетом временного регламента;<br>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд из мяса, мясопродуктов;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов;<br>- точность проведения бракеража готовых простых блюд из мяса, мясопродуктов;<br>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд из мяса, мясопродуктов; | ***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики;<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Оформление отчета (дневника) по производственной практике.<br>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией;<br>-Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении производственной практики. |

| | | |
|---|---|---|
| | - точность выбора режимов хранения готовых блюд из мяса, мясопродуктов в зависимости от вида реализации;<br>- правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из мяса, мясопродуктов;<br>- точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из мяса, мясопродуктов до момента реализации | |
| ПК 5.4.<br>Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. | - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из домашней птицы;<br>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из домашней птицы;<br>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых блюд из домашней птицы;<br>- правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд из домашней птицы;<br>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд из домашней птицы;<br>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд из домашней птицы.<br>- правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд из домашней птицы;<br>- правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд из домашней птицы; подбор гарнира и соуса;<br>- выполнение действий по приготовлению блюд из домашней птицы с учетом временного регламента;<br>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд из домашней птицы;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд из домашней птицы;<br>- точность проведения бракеража готовых простых блюд из домашней птицы.<br>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд из домашней птицы .<br>- точность выбора режимов хранения готовых блюд из домашней птицы в зависимости от вида реализации;<br>- правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из домашней птицы.<br>- точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из домашней птицы до момента реализации. | ***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики;<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Оформление отчета (дневника) по производственной практике.<br>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией;<br>***Итоговый контроль:***<br>по **ПП.05.** проводится дифференцированный зачет |
| ПК 6.1.<br>Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. | - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями<br>- правильность выбора условий и сроков хранения бутербродов и гастрономических продуктов;<br>- точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; | ***Текущий контроль в форме:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики;<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной |

| | | |
|---|---|---|
| | - правильность организации рабочего места по приготовлению бутербродов;<br>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бутербродов;<br>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями;<br>- правильность выполнения действий по приготовлению бутербродов;<br>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску бутербродов и гастрономических продуктов порциями;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления бутербродов и порционной гастрономической нарезки;<br>- точность проведения бракеража готовых холодных блюд и закусок;<br>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска бутербродов и гастрономической нарезки;<br>-точность выбора режимов хранения готовых бутербродов и гастрономической нарезке в зависимости от вида реализации;<br>- точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых бутербродов до момента реализации. | эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Оформление отчета (дневника) по производственной практике.<br>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией;<br>-Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении производственной практики. |
| ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты. | - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению салатов;<br>- правильность выбора условий и сроков хранения салатов;<br>- точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления салатов;<br>- правильность организации рабочего места по приготовлению салатов;<br>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении салатов;<br>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления салатов;<br>- правильность выполнения действий по приготовлению салатов;<br>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску салатов;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления салатов;<br>- точность проведения бракеража готовых салатов;<br>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска салатов;<br>-точность выбора режимов хранения салатов в зависимости от вида реализации;<br>- точность выполнения действий по организации процесса хранения салатов до момента реализации. | ***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики;<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Оформление отчета (дневника) по производственной практике.<br>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией;<br>-Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении производственной практики. |

| | | |
|---|---|---|
| ПК 6.3.<br>Готовить и оформлять простые холодные закуски. | -обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению холодных закусок;<br>- точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления холодных закусок;<br>- правильность организации рабочих мест по приготовлению холодных закусок из гастрономических и других продуктов, по приготовлению заливных закусок;<br>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении холодных закусок;<br>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления холодных закусок;<br>- правильность выполнения действий по приготовлению холодных закусок;<br>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску холодных закусок;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления холодных закусок;<br>-соответствие и правильность выбора посуды для отпуска холодных закусок.<br>- точность выбора режимов хранения холодных закусок в зависимости от вида реализации;<br>-точность проведения бракеража холодных закусок;<br>-точность выполнения действий по организации процесса хранения холодных закусок до момента реализации | ***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики;<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Оформление отчета (дневника) по производственной практике.<br><br>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией;<br>- Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении производственной практики. |
| ПК 6.4.<br>Готовить и оформлять простые холодные блюда. | -обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению холодных блюд;<br>- точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления холодных блюд;<br>- правильность организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд из гастрономических и других продуктов, по приготовлению заливных блюд;<br>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении холодных блюд;<br>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления холодных блюд;<br>- правильность выполнения действий по приготовлению холодных блюд;<br>- выполнение действий по приготовлению холодных блюд с учетом временного регламента;<br>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску холодных блюд;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления холодных блюд;<br>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска холодных блюд;<br>- точность выбора режимов хранения простых холодных блюд в зависимости от вида реализации;<br>-точность проведения бракеража холодных блюд;<br>- точность выполнения действий по организации процесса хранения холодных блюд до момента реализации | ***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики;<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Оформление отчета (дневника) по производственной практике.<br>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией;<br>-Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении производственной практики.<br>***Итоговый контроль:***<br>по **ПП.06.** проводится дифференцированный зачет |

| | | |
|---|---|---|
| ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия. | - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых хлебобулочных изделий и хлеба;<br>- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;<br>- правильность организации рабочего места по приготовлению простых хлебобулочных изделий и хлеба;<br>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий;<br>- правильность выполнения действий по подготовке сырья к производству;<br>- правильность выполнения действий по приготовлению хлеба и хлебобулочных изделий;<br>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления хлебобулочных изделий;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба;<br>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации; | ***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики;<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Оформление отчета (дневника) по производственной практике.<br>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией; |
| ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. | - обоснованный выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий;<br>- соблюдение техники безопасности при выполнении технологических операций на различных видах оборудования;<br>- соответствие норм вложения продуктов при приготовлении основных мучных кондитерских изделий;<br>- точность определения пищевой и энергетической ценности мучных кондитерских изделий;<br>- правильность выполнения технологического процесса приготовления дрожжевого теста и изделий из него;<br>- правильность выбора температурного режима;<br>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления дрожжевых изделий;<br>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации; | ***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики;<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Оформление отчета (дневника) по производственной практике.<br>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией; |
| ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. | - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бездрожжевого теста и изделий из него;<br>- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления печенья, пряников, коврижек;<br>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него; | ***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики;<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации |

| | | |
|---|---|---|
| | - точность расчета количества сырья для приготовления изделий из бездрожжевого теста;<br>- правильность выполнения действий по приготовлению отделочных полуфабрикатов: сиропов, помадки;<br>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению пряничного, песочного, бисквитного теста;<br>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления пряников, печенья, коврижек;<br>- соблюдение температурного режима при выпечке изделий;<br>- выявление дефектов теста и выполнение действий по их исправлению;<br>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации; | оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Оформление отчета (дневника) по производственной практике.<br>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией; |
| ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. | - правильность организации технологических линий по производству отделочных полуфабрикатов;<br>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;<br>- соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении кремовых отделочных полуфабрикатов;<br>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отделочных полуфабрикатов: крема, мастики, марципана, карамели, глазури, желе;<br>- правильность выбора простых и основных отделочных полуфабрикатов при приготовлении мучных кондитерских изделий;<br>- точность выбора условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов в зависимости от срока реализации; | -Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики;<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Оформление отчета (дневника) по производственной практике. |
| ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. | - обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха;<br>- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;<br>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий;<br>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных;<br>- соблюдение температурного режима при выпечке изделий;<br>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных;<br>- выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению;<br>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации; | ***Текущий контроль:***<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики;<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Оформление отчета (дневника) по производственной практике.<br>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией; |

| | | |
|---|---|---|
| ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. | - соблюдение санитарно- гигиенических норм и правил в процессе приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;<br>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;<br>- точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий;<br>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;<br>- соблюдение температурного режима при выпечке полуфабрикатов для тортов и пирожных;<br>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;<br>- выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению;<br>- точность выбора условий хранения тортов и пирожных в зависимости от срока реализации | ***Текущий контроль***<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики;<br>-Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;<br>-Оформление отчета (дневника) по производственной практике.<br>***Итоговый контроль:***<br>по **ПП.08.** проводится дифференцированный зачет |