|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование рабочей программы | АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ СПЕЦИАЛЬНОСТИ **43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО** |
| 1. | **ОГСЭ 01 Основы философии** | **Наименование квалификации:** специалист по поварскому и кондитерскому делу**Область применения рабочей программы:** Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена СПБ ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина» в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**:**Умения:*** ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
* выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.

**Знания:*** основные категории и понятия философии;
* роль философии в жизни человека и общества;
* основы философского учения о бытии;
* сущность процесса познания;
* основы научной, философской и религиозной картин мира;
* об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
* о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности

**Общие и профессиональные компетенции:**ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.**Содержание учебного материала:**Раздел 1. Предмет философии и ее историяТема 1.1 Основные понятия и предмет философииТема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философияТема 1.3 Философия Возрождения и Нового времениТема 1.4 Современная философияРаздел 2. Структура и основные направления философииТема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строениеТема 2.2 Учение о бытии и теория познанияТема 2.3 Этика и социальная философияТема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение |
| 2. | **ОГСЭ.02. История** | **Наименование квалификации:** специалист по поварскому и кондитерскому делу**Область применения рабочей программы**Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена СПБ ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина» в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**:**Умения:**- ориентироваться в современ­ной экономической, полити­ческой и культурной ситуа­ции в России и мире; - выявлять взаимосвязь отече­ственных, региональных, мировых социально­экономических, политиче­ских и культурных проблем; - определять значимость про­фессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для разви­тия экономики в историче­ском контексте; - демонстрировать граждан­ско-патриотическую пози­цию.**Знания:**- сущность и причины локальных, региональ­ных, межгосударственных конфликтов в конце XX- начале XXIвв.; - основные процессы (интеграционные, поли­культурные, миграционные и иные) полити­ческого и экономического развития ведущих государств и регионов мира; - назначение международных организаций и основные направления их деятельности; - о роли науки, культуры и религии в сохра­нении и укреплении национальных и госу­дарственных традиций;- содержание и назначение важнейших право­вых и законодательных актов мирового и регионального значения. ретроспективный анализ развития отрасли.**Общие и профессиональные компетенции:**ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.**Содержание учебного материала:****Раздел I. От Новой истории к Новейшей** Тема 1.1 Развитие России и мира на рубеже 19-20 веков. Тема 1.2. Первая мировая войнаТема 1.3. Революции начала века в РоссииТема 1.4 Гражданская война в России **Раздел II. Мир между двумя мировыми войнами**Тема 2.1. Зарубежные державы 20-30 е годы 20 векаТема 2.2. Советское государство 20-30 е годы 20 века**Раздел III. Вторая мировая война**Тема 3.1. Мир накануне войны. Тема 3.2. Первый период войныТема 3.3. Второй период войныТема 3.4. Итоги второй мировой войны**Раздел IV. Мир во второй половине 20 – 21 веке** Тема 4.1. СССР во второй половине 20 векаТема 4.2.Мир во второй половине 20 векаТема 4.3. Глобальные проблемы 21 века |
| 3. | **ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)**  | **Наименование квалификации**: специалист по поварскому и кондитерскому делу**Область применения рабочей программы**Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена СПБ ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина» в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**:**Умения:**- понимать общий смысл чет­ко произнесенных высказы­ваний на известные темы (профессиональные и быто­вые);- понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профес­сиональные темы; - строить простые высказыва­ния о себе и о своей профес­сиональной деятельности; - кратко обосновывать и объ­яснить свои действия (теку­щие и планируемые); - писать простые связные со­общения на знакомые или интересующие профессио­нальные темы**Знания:**- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);- лексический минимум, относящийся к опи­санию предметов, средств и процессов про­фессиональной деятельности;- особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности**Общие и профессиональные компетенции:**ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.**Содержание учебного материала:****Раздел.1 Вводно-коррективный курс**Тема 1.1 Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, ха­рактер, личност­ные качества)Тема 1.2 Межличностные отношения дома, в учебном заведе­нии, на работе**Раздел 2. Развивающий курс**Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной деньТема 2.2 Здоровье, спорт, правила здорового образа жизниТема 2.3 Город, деревня, инфраструктураТема 2.4 Досуг Тема 2.5 Новости, средства массовой информацииТема 2.6 Природа и человек (климат, погода, экология)Тема 2.7 Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образованиеТема 2.8 Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздникиТема 2.9 Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)Тема 2.10 Научно-технический прогрессТема 2.11 Профессии, карьераТема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. ТуризмТема 2.13 Искусство и развлеченияТема 2.14 Государственное устройство, правовые институты**Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготов­ление пищи и обслуживание в организациях питания»**Тема 3.1 Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания |
| 4. | **ОГСЭ 04. Физическая культура** | **Наименование квалификации:** специалист по поварскому и кондитерскому делу**Область применения рабочей программы**Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена СПБ ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина» в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**: **Умения:**- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности **Знания:**- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;- основы здорового образа жизни;- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;- средства профилактики перенапряжения **Общие и профессиональные компетенции:**ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.**Содержание учебного материала:****Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности** Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры.Тема 1.2. Здоровый образ жизни**Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности**Тема 2.1. Легкая атлетикаТема 2.2. Общая физическая подготовкаТема 2.3. Спортивные игрыТема 2.4. Атлетическая гимнастикаТема 2.5. Лыжная подготовка**Раздел 3.Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)**Тема 3.1 Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов |
| 5. | **ОГСЭ 05. Психология общения** | **Наименование квалификации:** специалист по поварскому и кондитерскому делу**Область применения рабочей программы**Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена СПБ ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина» в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**: **Умения:**- применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения**Знания:**- взаимосвязь общения и деятельности;- цели, функции, виды и уровни общения;- роли и ролевые ожидания в общении;- виды социальных взаимодействий;- механизмы взаимопонимания в общении;- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;- этические принципы общения;-источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов-приемы саморегуляции в процессе общения**Общие и профессиональные компетенции:**ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.**Содержание учебного материала:****Раздел 1 Психология общения**Тема 1. Общение - основа человеческого бытия Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона) Тема 5. Формы делового общения и их характеристики **Раздел 2Конфликты и способы их предупреждения и разрешения**Тема 1.Конфликт, его сущность и основные характеристики Тема 2. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция**Раздел 3Этические формы общения**Тема 1. Общие сведения об этической культуре  |
| 6. |  **ЕН.02 Химия** | **Наименование квалификации:** специалист по поварскому и кондитерскому делу**Область применения рабочей программы**Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена СПБ ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина» в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**: **Умения:**- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;- использовать свойстваорганических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; - описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; - использовать лабораторную посуду и оборудование; - выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории**Знания:**- основные понятия и законы химии;-теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;-понятие химической кинетики и катализа;-классификацию химических реакций и закономерности их протекания;-обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;-тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;-характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;-свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;-дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;-роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;-основы аналитической химии;-основные методы классического количественного и физико-химического анализа;-назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;-методы и технику выполнения химических анализов;-приемы безопасной работы в химической лаборатории**Общие и профессиональные компетенции:**ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.**Содержание учебного материала:****Раздел 1. Физическая химия**Тема 1.1.Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристикаТема 1.3. Химическая кинетика и катализ.Тема 1.4. Свойстварастворов.Тема 1.5. Поверхностные явления.**Раздел. 2 Коллоидная химия**Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.Тема 2.2.Коллоидные растворы.Тема 2.3. Грубодисперсные системы.Тема2.4. Физико-химические изменения органическихвеществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.**Раздел 3. Аналитическая химия**Тема 3.1. Качественный анализ.Тема 3.2. Классификация катионов и анионов. Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.Тема 3.4. Физико-химические методы анализа. |
| 7. | **ЕН.02 Экологические основы природопользования** | **Наименование квалификации:** специалист по поварскому и кондитерскому делу**Область применения рабочей программы**Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена СПБ ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина» в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**: **Умения:**- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятель­ности;-использовать в профессиональной деятельности представления о взаимо­связи организмов и среды обитания;-соблюдать в профессиональной деятельности регла­менты экологической**Знания:**- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. -особенности взаимодействия общества и природы, основные ис­точники техногенного взаимодействия на окружающую среду;* об условиях устойчивого развития экосистем и возможных при­чинах возникновения экологического кризиса;
* принципы и методы рационального природопользования;
* методы экологического регулирования;
* принципы размещения производств различного типа;
* основные группы отходов их источники и масштабы образова­ния;
* понятия и принципы мониторинга окружающей среды;
* правовые и социальные вопросы природопользования и эколо­гической безопасности;
* принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;
* природоресурсный потенциал Российской Федерации;

-охраняемые природные территории.**Общие и профессиональные компетенции:**ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.**Содержание учебного материала:****Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества**Тема 1.1. Природоохранный потенциалТема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользованиеТема 1.3. Загрязнение окружающей среды**Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования**Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу.Природоохранный надзор.Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий,загрязняющих окружающую среду |
| 8. | **ОП О1. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена** **Цикловая комиссия экономических, товароведных и коммерческих дисциплин** | **Наименование квалификации:** повар-кондитер**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена СПБ ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина» в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**:**Умения:**- использовать лабораторное оборудование; - определять основные группымикроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; - производить санитарную обработкуоборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека**Знания:**- основные понятия и термины микробиологии; - классификации микроорганизмов; морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов; - генетической и химической основы наследственности и форм изменчивости микроорганизмов; - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристик микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенносей сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - микробиологии основных пищевых продуктов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - возможныхисточников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правил личной гигиены работников организации питания; - классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков хранения; - правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - схемы микробиологического контроля; - пищевых веществ и их значение для организма человека; - суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - основных процессов обмена веществ в организме; - суточного расхода энергии; - состава, физиологического значения, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания; - физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения;- усвояемости пищи, влияющих на нее факторов; - норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначения диетического (лечебного) питания, - характеристики диет; - методики составления рационов питания**Общие и профессиональные компетенции:**ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,применительно к различным контекстам.ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном ииностранном языке.ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителейПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.**Содержание учебного материала:****Введение****Раздел 1 Морфология и физиология микробов**Тема 1.1 Морфология микробовТема 1.2. Физиология микробовТема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмыТема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов**Раздел 2 Основы физиологии питания**Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания иТема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищиТема 2.3 Обмен веществ и энергииТема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения**Раздел 3 Гигиена и санитария в организациях питания**Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактикаТема 3.2 Санитарно- гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде Тема 3.3 Санитарно- гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктТема 3.4 Санитарно- гигиенические требования к транспортированию, приемке и ранению пищевых продукт |
| 9. | **ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья** | **Наименование квалификации**: специалист по поварскому и кондитерскому делу**Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена СПБ ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина» в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:** **Умения:**- определять наличие запасов и расход продуктов;- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения**Знания:**- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;- общие требования к качеству сырья и продуктов;- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;- методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;- виды снабжения;- виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; - методы контроля возможных хищений запасов на производстве;- правила оценки состояния запасов на производстве; - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.**Общие и профессиональные компетенции:**ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,применительно к различным контекстам.ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителейПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.**Содержание учебного материала:**Введение**Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров**Тема 1.1. Классификация продовольственных товаровТема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработкиТема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаровТема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаровТема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктовТема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктовТема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жировТема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров**Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного пи­тания**Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабженияТема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностейТема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаровТема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалыТема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания |
| 10. | **ОП.03 Техническое оснащение организации питания** | **Наименование квалификации:** повар-кондитер**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена СПБ ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина» в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:** **Умения:**- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;- правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - оценивать эффективность использования оборудования; - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.**Знания:**- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, пра­вила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с исполь­зованием современных видов технологи­ческого оборудования;- правила выбора технологического обору­дования, инвентаря, инструментов, посу­ды для различных процессов приготовле­ния и отпуска кулинарной и кондитер­ской продукции;- методики расчета производительности технологического оборудования;- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продук­ции;- правила электробезопасности, пожарной безопасности;- правила охраны труда в организациях питания.**Общие и профессиональные компетенции:**ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,применительно к различным контекстам.ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителейПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.**Содержание учебного материала:**Введение**Раздел 1 Механическое оборудование****Тема 1.1. Классификация механического оборудования**Тема 1.2. Универсальные приводы. Универ­сальные кухонные машиныТема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы Т Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гас­трономических товаров Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодовТема 1.6. Оборудование для процессов вакууми­рования и упаковкиТема 1.7. Оборудование для тонкого измельче­ния продуктов в замороженном видеТема 1.8. Оборудование для подготовки конди­терского сырья**Раздел 2. Тепловое оборудование**Тема 2.1. Классификация теплового оборудова­нияТема 2.2. Варочное оборудованиеТема 2.3. Жарочное оборудованиеТема 2.4. Многофункциональное оборудованиеТема 2.5. Универсальное и водогрейное обору­дованиеТема 2.6. Оборудование для баристаТема 2.7. Оборудование для раздачи пищиТема 2.8. СВЧ-аппараты**Раздел 3 Холодильное оборудование**Тема 3.1 Классификация холодильного обору­дованияТема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодиль­ные прилавки и витриныТема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)Тема 3.4. Льдогенераторы**Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства**Тема 4.1. Классификация организаций питанияТема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинар­ного и кондитерско­го производства и реализации готовой продукции в организациях питания |
| 11. | **ОП.04 Организация обслуживания** | **Наименование квалификации:** повар-кондитер**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена СПБ ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина» в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:** **Умения:**- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; - подачи блюд и напитков разными способами; - расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;- складывать салфетки разными способами;- соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различнымиспособами;- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;заменять использованную посуду и приборы;- составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; - соблюдать правила ресторанного этикета;производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; - приготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли**Знания:**- виды, типы и классы организаций общественного питания; - рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; - подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекласервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;- способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков;- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли- правила сочетаемости напитков и блюд;- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способы замены использованной посуды и приборов;- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;- информационное обеспечение услуг общественного питания; - правила составления и оформления меню,- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов**Общие и профессиональные компетенции:**ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,применительно к различным контекстам.ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном ииностранном языке.ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителейПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.**Содержание учебного материала:****Раздел1. Характеристика предприятий общественного питания. Организация структуры управления предприятий**Тема 1.1 Характеристика предприятий общественного питанияТема 1.2. Характеристика предприятий общественного питания**Раздел 2. Характеристика торговых, административных и подсобных предприятий общественного питания**Тема 2.1. Помещения для обслуживания посетителейТема 2.2. Административные, бытовые и подсобные помещения. Складское хозяйство**Раздел 3. Виды и назначения столового белья, столовой посуды и приборов**Тема 3.1. Столовое бельеТема 3.2. Столовая посуда, столовые приборы и приспособления для подачи и разделывания блюд**Раздел 4. Подготовка к обслуживанию и сервировка столов. Обслуживание в зале ресторана**Тема 4.1. Подготовка к  обслуживанию и сервировка столовТема 4.2. Обслуживание в зале  ресторанаТема 4.3.Техника работы официантаТема 4.4. Подача кулинарной продукции.Тема 4.5 Уборка столов и замена использованной посуды и столовых приборов**Раздел 5. Меня и винная карта: назначение, характеристика дежестивы**Тема 5.1.Составление и оформление менюТема 5.2. Винная карта ресторана и коктейльная карта бара. Обязанности сомелье**Раздел 6. Организация и обслуживание банкетов, приемов и праздничных вечеров, кейтеринг**Тема 6.1. Организация банкетов и приемовТема 6.2. Обслуживание праздничных вечеров и других мероприятий |
| 12. | **ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга** | **Наименование квалификации:** повар-кондитер**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена СПБ ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина» в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:** **Умения:**- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; - проводить инвентаризацию на предприятиях питания;- пользоваться нормативной документацией и оформлять учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса; - рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; - планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;- управлять конфликтами и стрессами в организации;- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; - анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы на рынке);- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса**Знания:**- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние ипонятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;- требования к реализации продукции общественного питания;- количественный и качественный состав персонала организации;- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;- стили управления;- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала- правила делового общения в коллективе;- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;- понятие «сегментация рынка»;- методы проведения маркетинговых исследований;- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);- организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса**Общие и профессиональные компетенции:**ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,применительно к различным контекстам.ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном ииностранном языке.ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителейПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.**Содержание учебного материала:****Раздел 1 Основы экономики**Тема 1.1 Экономика система питанияТема 1.2. Предприятие питания (организация) как субъект хозяйствованияТема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в питанииТема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного сервисаТема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий питанияТема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питанияТема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования**Раздел 2. Основы менеджмента**Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие питания как объект управленияТема 2.2. Управление персоналом на предприятии питания. Система методов управленияТема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента**Раздел 3. Основы маркетинга**Тема 3.2. Маркетинговые исследования услуг питания |
| 13. | **ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности** | **Наименование квалификации:** повар-кондитер**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена СПБ ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина» в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:** **Умения:**- использовать необходи­мые нормативно­-правовые документы; - защищать свои права в соответствии с граждан­ским, гражданско­-процессуальным и трудо­вым законодательством;- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездейст­вия) с правовой точки зрения**Знания:**- основные положения Конституции Рос­сийской Федерации, Трудового Кодекса; - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; - законодательные акты и другие норматив­ные документы, регулирующие правоот­ношения в процессе профессиональной деятельности- организационно-правовые формы юридических лиц- правовое положение субъектов предприни­мательской деятельности;- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; - право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; - виды административных правонарушений и административной ответственности- нормы защиты нарушенных прав и судеб­ный порядок разрешения споров**Общие и профессиональные компетенции:**ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,применительно к различным контекстам.ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном ииностранном языке.ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.**Содержание учебного материала:****Раздел 1. Основные положения Конституции РФ**Тема 1.1 Основные положе­ния Конституции РФТема 1.2 Права и свободы че­ловека и гражданина, механизм их реализа­ции**Раздел 2 Основы гражданского права**Тема 2.1 Правовое регулиро­вание хозяйственных отношенийТема 2.2 Классификация и ор­ганизационно- правовые формы юридических лицТема 2.3 Субъекты предпри­нимательской дея­тельности, их право­вое положение**Раздел 3. Основы трудового права**Тема 3.1 Правовое регулиро­вание трудовых от­ношенийТема 3.2 Материальная ответ­ственность сторон трудового договораТема 3.3 Защита трудовых прав работниковРаздел 4. Административные правонарушения и административная ответственностьТема 4.1 Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы**Тема 4.2** Административные правонарушения и административная ответственностьТема 4.3 Административные наказанияРаздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельностиТема 5.1 Правовая охрана хозяйственных правТема 5.2 Судебный порядок разрешения споров |
| 14. | **ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности** | **Наименование квалификации:** повар-кондитер**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена СПБ ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина» в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:** **Умения:**- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; - обрабатывать текстовую и табличную информацию;- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразова-ния и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять ком-пьютерные и телекоммуника-ционные средства;- обеспечивать информационную безопасность;- применять антивирусные средства защиты информации;- осуществлять поиск необходимой информации**Знания:**- основные понятия автоматизированной обработки информации;- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;- базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности**Общие и профессиональные компетенции:**ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфереПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.**Содержание учебного материала:****Раздел 1 Автоматизированная обработка информации**Тема 1.1 Информация и ин­формационные про­цессыТема 1.2. Технические средст­ва информационных технологийТема 1.3. Информа­ционные системы**Раздел 2 Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности**Тема 2.1 Технология обра­ботки текстовой информацииТема 2.2 Технология обра­ботки графической информацииТема 2.3 Компью­терные презента­цииТема 2.4 Технологии обра­ботки числовой ин­формации в профес­сиональной дея­тельностиТема 2.5 Пакеты приклад­ных программ в об­ласти профессиональной деятельности**Раздел 3 Возможности использования информационных и телекоммуникационных техно­логий в профессиональной деятельности и информационная безопасность**Тема 3.1 Компьютерные се­ти, сеть ИнтернетТема 3.2 Основы информационной и техниче­ской компьютерной безопасности |
| 15. | **ОП.08 Охрана труда** | **Наименование квалификации:** повар-кондитер**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена СПБ ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина» в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:** **Умения:**- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения**Знания:**-системы управления охраной труда в организации;- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;-обязанности работников в области охраны труда;-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты**Общие и профессиональные компетенции:**ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентамиПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортиментаПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентамиПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в соответствии с инструкциями и регламентамиПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентамиПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделийПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителейПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениямиПК 6.3. Обеспечивать ресурсное обеспечение деятельности подсиненного персоналаПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**Содержание учебного материала:**Введение**Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда**Тема 1.1 Законодательство в области охраны трудаТема 1.2 Обеспечение охраны трудаТема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях**Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания**Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторыТема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания**Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность**Тема 3.2 Пожарная безопасностьТема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию |
| 16. | **ОП.09 Безопасность жизнедеятельности** | **Наименование квалификации:** повар-кондитер**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена СПБ ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина» в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:** **Умения:**- организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;- применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую помощь пострадавшим**Знания:**- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства;- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;- способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.**Общие и профессиональные компетенции:**ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.**Содержание учебного материала:****Раздел I. Гражданская оборона**Тема 1.1.Единая государст­венная система предупреждения и ликвидации чрез­вычайных ситуа­цийТема 1.2. Организация гражданской обороныТема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектахТема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, прине-благоприятной социальной обстановке**Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни**Тема 2.1.Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие**Раздел 3. Основы военной службы**Тема 3.1.Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации |
| 17. | **ОП.10 Документационное обеспечение управления** | **Наименование квалификации:** повар-кондитер**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена СПБ ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина» в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:** **Умения:**-выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;-выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике нагосударственном языке, - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;- оформлять в соответствии с требованиями различные виды документов, связанных с профессиональной деятельностью**Знания:**-основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;- алгоритмы выполнения работ по оформлению документации организации; -приемы структурирования информации; -форматы оформления различных видов документации;- правила оформления документов и построения устных сообщений;-лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;**Общие и профессиональные компетенции:**ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.**Содержание учебного материала:****Раздел 1. Документирование управленческой деятельности.**Тема 1.1. Введение. Документ и система документации. Тема 1.2.Организационно-распорядительные документы Тема 1.3. Кадровая документация. Тема 1.4. Хозяйственные и финансово-расчетные документы. Тема 1.5.Договорно-правовая документация**Раздел 2. Организация работы с документами.**Тема 2.1*.* Понятиедокументооборота, регистрация документов.Тема 2.2.Организация оперативного и архивного хранения докуме |
| 18. | **ОП.11 Организация учета в общественном питании** | **Наименование квалификации:** повар-кондитер**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена СПБ ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина» в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:** **Умения:**- оформлять первичную учётную документацию;- составлять и оформлять калькуляцию блюд-использовать данные бухгалтерского учёта и отчетности в профессиональной деятельности.**Знания:**-нормативное регулирование бухгалтерского учёта и отчетности;-методологические основы бухгалтерского учета;-объекты бухгалтерского учета в предприятиях общественного питания;-документальное оформление фактов хозяйственной жизни и отчетность материально ответственных лиц предприятий питания;-состав бухгалтерской отчетности.**Общие и профессиональные компетенции:**ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстамОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельностиОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала**Содержание учебного материала:****Раздел 1.Теория бухгалтерского учёта**Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учётаТема 1.2. Бухгалтерский балансТема 1.3. Счета бухгалтерского учётаТема 1.4. Учётная политика, регистры и формы учётаТема 1.5. Бухгалтерская отчётность**Раздел 2. Ценообразование, калькулирование и документооборот в общественном питании**Тема 2.1. Ценообразование в организациях общественного питанияТема 2.2. Калькулирование продажных ценТема 2.3. Документирование операцийТема 2.4. Инвентаризация**Раздел 3. Особенности учёта операций общественного питания**Тема 3.1. Учёт денежных средств Тема 3.2. Учёт внеоборотных активов и материальных ценностейТема 3.3. Учёт сырья, товаров и тары в кладовыхТема 3.4. Учёт товарных потерьТема 3.5. Учёт продуктов в производстве и реализации готовой продукцииТема 3.6. Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сетиТема 3.7. Учёт текущих обязательств и расчётов Тема 3.8. Учёт расчётов по оплате трудаТема 3.9. Учёт издержек обращенияТема 3.10. Учёт финансовых результатов и распределение прибыли |
| 19. | **ОП.12 Основы предпринимательства** | **Наименование квалификации:** повар-кондитер**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена СПБ ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина» в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:** **Умения:**- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования**Знания:**- основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты**Общие и профессиональные компетенции:**ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.ОК11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.**Содержание учебного материала:**Тема 1. Содержание и типология предпринимательской деятельностиТема 2. История российского предпринимательстваТема 3. Концепция и родовые признаки бизнесаТема 4. Виды предпринимательской деятельностиТема 5. Правовое обеспечение предпринимательской деятельностиТема 6. Финансовое обеспечение предпринимательской деятельностиТема 7. Взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой и кредитными организациямТема 8. Риски предпринимательской деятельностиТема 9. Система налогообложения предпринимательской деятельностиТема 10. Бизнес-планирование предпринимательской деятельности |
| 20. | **ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | **Наименование квалификации**: специалист по поварскому и кондитерскому делу**Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена СПБ ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина» в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**Цель и планируемые результаты освоения модуля:** **Умения:**- обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по - безопасности (ХАССП), сроков хранения;- оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;- контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;- определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;- контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;- контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;- контролировать, осуществлять упаковку,маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;- контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;- контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;- владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;- выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования,различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;- готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;- контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;- проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;- контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;- контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;- контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);- применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения;- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;- выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;- комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;- изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;- представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.**Знания:**- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);- методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- последовательность выполнения технологических операций;- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;- правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;- виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;- методы обработки экзотических и редких видов сырья;- способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;- способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;- способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;- санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;- формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья;- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;- современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;- правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;- техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;- правила складирования упакованных полуфабрикатов;- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов;- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;- правила организации проработки рецептур;- правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;- правила расчета себестоимости полуфабрикатов.**Практический опыт:**- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимоза­меняемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, произ­водственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в со­ответствии с инструкциями и регламентами;- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимен­та;- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с уче­том требований к безопасности;- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабри­катов;- контроле хранения и расхода продуктов.**Общие и профессиональные компетенции:**ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**Содержание учебного материала:****Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление и подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов**Тема 1.1. Технологический цикл производства кулинарной продукцииТема 1.2. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментаТема 1.3. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из нихТема 1.4. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов**Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**Тема 2.1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибовТема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбыи нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментаТема 2.3. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбыТема 2.4. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортиментаТема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментаТема 2.6. Обработка, подготовка мяса диких животныхТема 2.7. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментаТема 2.8. Обработка и подготовка пернатой дичи |
| 21. | **ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **Наименование квалификации**: специалист по поварскому и кондитерскому делу**Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена СПБ ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина» в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**Цель и планируемые результаты освоения модуля:** **Умения:**- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.**Знания:**- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.**Практический опыт:**- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслужи­вания;- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сы­рья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, произ­водственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в со­ответствии с инструкциями и регламентами;- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различ­ными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе автор­ских, брендовых, региональных;- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безо­пасности- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов**Общие и профессиональные компетенции:**ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентамиПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортиментаПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей**Содержание учебного материала:****Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента** Тема 1.1 Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента Тема 1.3 Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортиментаТема 1.4 Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента**Раздел 2. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортиментаТема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортиментаТема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортиментаТема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортиментаТема 2.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортиментаТема 2.7 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортиментаТема 2.8 Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента |
| 22. | **ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **Наименование квалификации**: специалист по поварскому и кондитерскому делу**Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена СПБ ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина» в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**Цель и планируемые результаты освоения модуля:** **Умения:**- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.**Знания:**- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.**Практический опыт:**- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслужи­вания;- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сы­рья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслужива­ния;- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, про­изводственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления раз­личными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холод­ных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безо­пасности- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов**Общие и профессиональные компетенции:**ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентамиПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**Содержание учебного материала:****Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусокТема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок**Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортиментаТема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортиментаТема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортиментаТема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортиментаТема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента |
| 23. | **ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **Наименование квалификации**: специалист по поварскому и кондитерскому делу**Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена СПБ ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина» в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**Цель и планируемые результаты освоения модуля:** **Умения:**- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.**Знания:**- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.**Практический опыт:** - разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм об­служивания;- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сы­рья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслужива­ния; - организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, произ­водственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в со­ответствии с инструкциями и регламентами; - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различ­ными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе автор­ских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безо­пасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов**.****Общие и профессиональные компетенции:**ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в соответствии с инструкциями и регламентамиПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**Содержание учебного материала:****Раздел 1. Организация процессов приготовления и приготовление, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитковТема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитковТема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков**Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортиментаТема 2.2 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортиментаТема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортиментаТема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента |
| 24. | **ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **Наименование квалификации**: специалист по поварскому и кондитерскому делу**Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в СПБ ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина» в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**Цель и планируемые результаты освоения модуля:** **Умения:**- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.**Знания:**- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.**Практический опыт:****-** разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских из­делий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сы­рья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пе­каря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмери­тельных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полу­фабрикатов;- приготовления различными методами, творческого оформления, эс­тетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безо­пасности;- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабри­катов;- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов **Общие и профессиональные компетенции:**ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентамиПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделийПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей**Содержание учебного материала:****Раздел 1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**Тема 1.1 Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделийТема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделийТема 1.4 Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе**Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**Тема 2.1 Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделийТема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлебаТема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортиментаТема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента |
| 25. | **ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** | **Наименование квалификации**: специалист по поварскому и кондитерскому делу**Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена СПБ ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина» в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**Цель и планируемые результаты освоения модуля:** **Умения:**- разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню кон-курирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;- рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;- рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;- предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;- составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;- выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;- владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать – помощь в выборе блюд напитков в меню;**Знания:**- знать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;- классификация организаций питания;- стиль ресторанного меню;- взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;- названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;- ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;- основные типы меню, применяемые в настоящее время;- принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;- сезонность кухни и ресторанного меню;- основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков;- примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;- правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;- методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;- правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;- возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;- правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;- системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания- виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;- дисциплинарные процедуры в организации питания;- методы эффективного планирования работы бригады/команды;- методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;- методы эффективной организации работы бригады/команды;- способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;- способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;- личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;- принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;- правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;- нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;- структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;- методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;- психологические типы характеров работников- системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат- требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;- назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;- изменения, происходящие в продуктах при и хранении;- сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);- причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).- способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;- графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;- современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;- процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;- порядок списания продуктов (потерь при хранении);- современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания- формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011- классификация организаций питания;- структура организации питания;- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;- схемы, правила проведения производственного контроля;- основные производственные показатели подразделения организации питания;- правила первичного документооборота, учета и отчетности;- формы документов, порядок их заполнения;- контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;- современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;- правила составления графиков выхода на работу- виды, формы и методы мотивации персонала (работников) поварского и кондитерского дела;- способы и формы инструктирования персонала;- формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;- виды инструктажей, их назначение;- роль наставничества в обучении на рабочем месте;- методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;- личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;- правила составления программ обучения;- способы и формы оценки результатов обучения персонала;- методики обучения в процессе трудовой деятельности;- принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;- законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;- современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения**Практический опыт:**- разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитковтекущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;- координации деятельности подчиненного персонала, организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;- контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов;- проведения инвентаризации запасов- организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;- планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);- выполнять и контролировать инструктирование и обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;- оценки результатов обучения поваров кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте.**Общие и профессиональные компетенции:**ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуацияхОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физи­ческой подготовленности.ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениямиПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персоналаПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персоналаПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте**Содержание учебного материала:****Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала**Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питанияТема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов менюТема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персоналаТема 1.4. Управление персоналом в организациях питанияТема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персоналаТема 1.6. Расчет основных производственных показателей.Формы документов и порядок их заполненияТема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями**Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персоналаТема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха |
| 26. | **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** | **Наименование квалификации**: специалист по поварскому и кондитерскому делу**Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена СПБ ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина» в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**Цель и планируемые результаты освоения модуля:** **Умения:**-проверять органолептическим способом: годность овощей и грибов; качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; качество рыбы, мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы, мяса и домашней птицы; качество гастрономических продуктов;-выбирать производственный инвентарь и оборудование: для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; гарниров, супов и соусов; полуфабрикатов и блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; -оборудование для приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;-обрабатывать различными методами овощи и грибы;-нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; -готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; -использовать различные технологии приготовления и оформления: основных супов и соусов; блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков;- оценивать качество готовых блюд;- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов-выбирать способы хранения с соблюдением температурного**Знания:**-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; -характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; -технику обработки овощей, грибов, пряностей;- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; при подготовке продуктов- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы-правила проведения бракеража;-способы сервировки и варианты оформления и температуру подачи;для: простых блюд и гарниров; супов и соусов; блюд из рыбы, мяса и домашней птицы правила хранения овощей и грибов; сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; супов и соусов; рыбного сырья, полуфабрикатов, сырья, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; и при приготовлении блюд: из овощей, грибов; рыбы, мяса и домашней птицы; супов и соусов; гарниров и каш из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; рыбных, мясных блюд и правила их безопасного использования;-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков;- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству: основных супов и соусов; рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; качество сладких блюд и напитков;- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; холодных блюд и закусок; при приготовлении сладких блюд и напитков;-правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;-правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;-температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;-правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков -температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;-требования к качеству холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков;-температуру подачи холодных блюд и закусок;-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;-использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;-оценивать качество готовых блюд.**Практический опыт:**- первичная обработка, нарезка традиционных видов овощей, подготовку пряностей и приправ и приготовление блюд из овощей и грибов- подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, приготовление и оформление простых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.- приготовление бульонов, отваров, супов, холодных и горячих соусов.- обработка рыбы, подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом и приготовление и оформление блюд из рыбы с костным скелетом- обработка, приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы, приготовление и оформление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями,приготовление и оформление салатов, холодных закусок, холодных блюд. - приготовление и оформлениехолодных и горячих сладких блюд, горячих и холодных напитков**Общие и профессиональные компетенции:**ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.ПК 7.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, подготовку пряностей и приправ и приготовление блюд из овощей и грибовПК 7.2 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров и готовить и оформлять простые блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.ПК7.3 Готовить бульоны и отвары, простые супы, простые холодные и горячие соусы.ПК 7.4 Производить обработку рыбы, подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом и приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетомПК 7.5 Производить обработку, приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы и приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.ПК 7.6 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. Готовить и оформлять салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда. ПК 7.7 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, горячие напитки, простые холодные напитки**Содержание учебного материала:**Освоение рабочей профессии «Повар»Тема 1.1 Приготовление супов и соусовТема 1.2 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибовТема 1.3 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных, яиц, творога, тестаТема 1.4 Приготовление блюд из рыбыТема 1.5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Тема 1.6 Приготовление холодных блюд и закусокТема 1.7 Приготовление сладких блюд и напитков |