

Приложение 6
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии/специальности

Дополнительный профессиональный блок
по запросу работодателя
ООО «Командор»
ИП Дяченко
ООО «Хуамин Солюкс Сервис Групп»

наименование организации-работодателя

ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж»

наименование образовательной организации

Содержание

Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), формируемых по запросу работодателя.....	
Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока	
Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока	
3.1. Учебный план	
3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства	
3.3. Рабочая программа профессионального модуля	
3.4. Рабочая программа учебной дисциплины	

РАЗДЕЛ 1. МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКА (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И КОРПОРАТИВНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ), ФОРМИРУЕМЫХ ПО ЗАПРОСУ РАБОТОДАТЕЛЯ

1. Матрица компетенций выпускника (далее – МК) с учетом единого подхода подготовки рабочих кадров представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ОПОП.

2. МК разработана для профессии **43.01.09 Повар, кондитер** как результат освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности по запросу работодателя, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов или иных документов.

5. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).

6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.

7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики под запрос конкретных предприятий.

**Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя(ей)
		Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни, кухни народов мира
33.011 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания		
ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3	ПК 6.1 ПК 6.3
	А/02.3	ПК 6.2 ПК 6.4
ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4	ПК 6.1 ПК 6.3
	В/02.4	ПК 6.2 ПК 6.4
33.010 Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания		
ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3	ПК 6.1 ПК 6.3
	А/02.3	ПК 6.2 ПК 6.4
ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.4	ПК 6.1 ПК 6.3
	В/02.4	ПК 6.2 ПК 6.4
33.014 Производство хлебобулочной продукции в организациях питания		

ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3	ПК 6.1 ПК 6.3
	А/02.3	ПК 6.2 ПК 6.4

Обозначения: ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция.

**Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Корпоративные компетенции ¹	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции (выделить желаемый уровень, согласно требованиям предприятия-работодателя)			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	
Наименование КК.01 Организовывать процесс собственного труда и вносить предложения по совершенствованию организации труда на предприятии питания	«-»	«+»	«->»	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09,
Наименование КК.02 Соблюдать нормы безопасности пищевых продуктов при хранении и обработке продуктов, приготовлении и реализации продукции производства	«-»	«+»	«->»	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
Наименование КК.03 Поддерживать безопасные условия работы, соблюдать требования охраны труда и техники	«-»	«+»	«->»	ОК 07, ОК 10

¹ Количество строк зависит от выбора работодателя. Могут быть использованы корпоративные компетенции, предложенные в приложении к МК, или внесены альтернативные (по потребности).

безопасности				
Наименование КК.04 Взаимодействовать с коллегами и руководством	«-»	«+»	«-»	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10

Обозначения: – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК 01. Организовывать процесс собственного труда и вносить предложения по совершенствованию организации труда на предприятии питания	<ul style="list-style-type: none"> - планировать свою деятельность для определения первоочередных задач и способов решения; - рассчитывать собственные затраты рабочего времени; - координировать собственную трудовую деятельность с деятельностью других работников; - находить возможные варианты для разрешения текущих проблем; - адаптироваться к меняющимся условиям работы; - самостоятельно искать информацию, необходимую для решения профессиональных задач, в том числе с использованием цифровых ресурсов.
КК 02. Соблюдать нормы безопасности пищевых продуктов при хранении и обработке продуктов, приготовлении и реализации продукции производства	<ul style="list-style-type: none"> - поддерживать личную гигиену на высоком уровне; - обрабатывать и чистить рабочие поверхности; - проверять на безопасность продукты во время хранения и обработки; - использовать безопасные методы приготовления/разогревания и реализации продуктов производства; - следить в процессе хранения и реализации готовой продукции производства за соблюдением температурного режима, времени и условий хранения и реализации; - проверять на безопасность и безопасно размораживать продукты, полуфабрикаты и готовую к употреблению продукцию; - проверять безопасность доставленной готовой продукции; - информировать потребителей о продуктах, которые могут вызвать аллергические реакции; - проводить точные отсчеты конечных сроков хранения продуктов
КК 03. Поддерживать безопасные условия работы, соблюдать требования охраны труда и техники безопасности	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать техническое состояние оборудования и сосудов, работающих под давлением; - проверять наличие и надежность защитного заземления и исправность электропроводки; - использовать защитные приспособления и средства индивидуальной защиты при выполнении работ; - пользоваться контрольно-измерительными приборами, установленными на оборудовании; - содержать рабочие места в соответствии с требованиями к безопасности работ;
КК 04. Взаимодействовать с коллегами и руководством	<ul style="list-style-type: none"> - предлагать помощь и советы коллегам; - вежливо отстаивать собственную точку зрения; - проявлять лояльность к организации, в которой работает и руководству этой организации;

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать профессиональную этику; - разрешать проблемы вместе с коллегами; - выявлять возможные конфликты, недовольства и минимизировать их
--	---

Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции

Критерии выраженности	Уровень
<p>Все обязанности выполнены в полной мере. Многие результаты превосходят запланированные, достижения выходят за рамки непосредственных обязанностей. Все ключевые компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для конкретной должности, развиты в достаточной степени или на уровне выше требуемого. Работник справился с внештатными ситуациями и достиг результатов, даже несмотря на возникшие незапланированные трудности. Проявляет необходимое поведение в нестандартных ситуациях повышенной сложности, передает знания другим.</p>	<p>Уровень мастерства</p>
<p>Выполнены основные обязанности. Результаты в основном соответствуют запланированным. Некоторые задачи выполнены не в полном объеме. Отдельные компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые на занимаемой работником должности, требуют развития. Поведение соответствует требованиям должности.</p>	<p>Уровень базовый</p>
<p>Работник выполняет свои ключевые обязанности лишь частично. Некоторые задачи не выполнены. Компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для данной должности, развиты слабо. Есть конкретные промахи, которые можно четко сформулировать. В поведении слабо выражены корпоративные компетенции.</p>	<p>Уровень ограниченной компетентности</p>

РАЗДЕЛ 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

2.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни, кухни народов мира	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.		Навыки:
		Н.6.1.1	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации продукции региональной кухни
		Н.6.1.2	подготовке, уборке рабочего места повара, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н.6.1.3	обеспечение хранения технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, пищевых продуктов, других расходных материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
			Умения:
		У.6.1.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У.6.1.2	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

		У.6.1.3	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		У.6.1.4	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых кулинарных изделий региональной кухни;
		У.6.1.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты для блюд региональной кухни;
		У.6.1.6	организовывать хранение основных продуктов и дополнительных ингредиентов в процессе приготовления блюд региональной кухни с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У.6.1.7	выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав блюд региональной кухни в соответствии с рецептурой;
		У.6.1.8	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У.6.1.9	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
		У.6.1.10	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте повара в соответствии с

			инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
			Знания:
		3.6.1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		3.6.1.2	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления блюд региональной кухни;
		3.6.1.3	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении блюд региональной кухни;
		3.6.1.4	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3.6.1.5	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов региональной кухни
	ПК 6.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий региональной кухни.		Навыки:
		Н.6.2.1	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента;
		Н.6.2.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
			Умения:
		У.6.2.1	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления блюд региональной кухни;
		У.6.2.2	проверять качество готовых блюд региональной кухни перед

			отпуском, упаковкой на вынос;
		У.6.2.3	порционировать, сервировать блюда региональной кухни для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У.6.2.4	соблюдать выход при порционировании;
		У.6.2.5	выдерживать температуру подачи блюд региональной кухни;
		У.6.2.6	владеть профессиональной терминологией;
		У.6.2.7	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд региональной кухни
			Знания:
		З.6.2.1	методы приготовления блюд региональной кухни, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З.6.2.2	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд региональной кухни;
		З.6.2.3	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления блюд региональной кухни разнообразного ассортимента для подачи;
	ПК 6.3 Подготавливать рабочее место повара,		Навыки:
		Н.6.3.1	подготовка, уборка рабочего места повара

<p>оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции кухни народов мира, в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	Н.6.3.2	подготовка к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов
	Н.6.3.3	обеспечение хранения технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, пищевых продуктов, других расходных материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умения:
	У.6.3.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У.6.3.2	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У.6.3.3	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У.6.3.4	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
	У.6.3.5	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к

			транспортированию готовых кулинарных изделий кухни народов мира;
		У.6.3.6	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценкой качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты для блюд кухни народов мира;
		У.6.3.7	организовывать хранение основных продуктов и дополнительных в процессе приготовления блюд кухни народов мира с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У.6.3.8	выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав блюд кухни народов мира в соответствии с рецептурой;
		У.6.3.9	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У.6.3.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
			Знания:
		З.6.3.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З.6.3.2	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления блюд кухни народов мира;
		З.6.3.3	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и

			управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении блюд кухни народов мира;
		3.6.3.4	правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых блюд региональной кухни;
		3.6.3.5	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых изделий кухни народов мира разнообразного ассортимента; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых изделий кухни народов мира разнообразного ассортимента;
		3.6.3.6	условия, сроки, способы хранения изделий кухни народов мира;
		3.6.3.7	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении блюд кухни народов мира;
		3.6.3.8	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3.6.3.9	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	ПК 6.4		Навыки:
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции кухни народов мира	Н.6.4.1	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента;
		Н.6.4.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями

разнообразного ассортимента.		при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
		Умения:
	У.6.4.1	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления блюд кухни народов мира;
	У.6.4.2	проверять качество готовых блюд кухни народов мира перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У.6.4.3	порционировать, сервировать блюда кухни народов мира для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
	У.6.4.4	соблюдать выход при порционировании;
	У.6.4.5	выдерживать температуру подачи блюд кухни народов мира;
	У.6.4.7	владеть профессиональной терминологией;
	У.6.4.8	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд кухни народов мира
		Знания:
	З.6.4.1	методы приготовления блюд кухни народов мира, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	З.6.4.2	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд кухни народов мира;
	З.6.4.3	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования,

			варианты оформления блюд кухни народов мира разнообразного ассортимента для подачи;
--	--	--	---

**РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА**

3.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	курс изучения
1	2	3	4	5
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок ООО «Командор» ИП Дяченко ООО «Хуамин Солюкс Сервис Групп»	714	612	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	108	84	
ПМ.00	Профессиональный цикл	606	528	4
ПМ.06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции кухни регионов России, кухни народов мира	606	528	4

МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	66	24	4
МДК.06.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира	72	36	4
УП.06	Учебная практика	144	144	4
ПП.06	Производственная практика	324	324	4
Итого:		606	528	2,4

3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

План обучения на предприятии заполнен исходя из помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	-организация производства предприятия общественного питания; правила техники безопасности и пожарной безопасности на	ПП.06.01	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни, кухни народов мира	324	8	По перечню предприятия	

	предприятия						
2.	-приготовление кулинарных и кондитерских изделий кухни регионов России						
3.	-приготовление блюд кухни народов мира.						

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни,
кухни народов мира»**

Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни, кухни народов мира»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Приготовление кулинарной и кондитерской продукции кухни регионов России, кухни народов мира» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, 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.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции кухни регионов России, кухни народов мира

ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий региональной кухни.
ПК 6.3.	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции кухни народов мира, в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.6.1.1	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации продукции региональной кухни
	Н.6.1.2	подготовке, уборке рабочего места повара, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н.6.1.3	обеспечение хранения технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, пищевых продуктов, других расходных материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	Н.6.2.1	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента;
	Н.6.2.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
	Н.6.3.1	подготовка, уборка рабочего места повара
	Н.6.3.2	подготовка к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов
	Н.6.3.3	обеспечение хранения технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, пищевых продуктов, других расходных материалов

		в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	Н.6.4.1	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента;
	Н.6.4.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
Уметь	У.6.1.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У.6.1.2	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У.6.1.3	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
	У.6.1.4	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых кулинарных изделий региональной кухни;
	У.6.1.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты для блюд региональной кухни;
	У.6.1.6	организовывать хранение основных продуктов и дополнительных ингредиентов в процессе приготовления блюд региональной кухни с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
	У.6.1.7	выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав блюд региональной кухни в соответствии с рецептурой;
	У.6.1.8	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У.6.1.9	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать

У.6.1.10	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
У.6.2.1	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления блюд региональной кухни;
У.6.2.2	проверять качество готовых блюд региональной кухни перед отпуском, упаковкой на вынос;
У.6.2.3	порционировать, сервировать блюда региональной кухни для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
У.6.2.4	соблюдать выход при порционировании;
У.6.2.5	выдерживать температуру подачи блюд региональной кухни;
У.6.2.6	владеть профессиональной терминологией;
У.6.2.7	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд региональной кухни
У.6.3.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
У.6.3.2	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
У.6.3.3	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
У.6.3.4	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
У.6.3.5	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых кулинарных изделий кухни народов мира;
У.6.3.6	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценкой качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты для блюд кухни народов мира;

	У.6.3.7	организовывать хранение основных продуктов и дополнительных в процессе приготовления блюд кухни народов мира с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
	У.6.3.8	выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав блюд кухни народов мира в соответствии с рецептурой;
	У.6.3.9	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У.6.3.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
	У.6.4.1	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления блюд кухни народов мира;
	У.6.4.2	проверять качество готовых блюд кухни народов мира перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У.6.4.3	порционировать, сервировать блюда кухни народов мира для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
	У.6.4.4	соблюдать выход при порционировании;
	У.6.4.5	выдерживать температуру подачи блюд кухни народов мира;
	У.6.4.7	владеть профессиональной терминологией;
	У.6.4.8	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд кухни народов мира
Знать	3.6.1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	3.6.1.2	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления блюд региональной кухни;
	3.6.1.3	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении блюд региональной кухни;
	3.6.1.4	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

3.6.1.5	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов региональной кухни
3.6.2.1	методы приготовления блюд региональной кухни, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
3.6.2.2	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд региональной кухни;
3.6.2.3	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления блюд региональной кухни разнообразного ассортимента для подачи;
3.6.3.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
3.6.3.2	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления блюд кухни народов мира;
3.6.3.3	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении блюд кухни народов мира;
3.6.3.4	правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых блюд региональной кухни;
3.6.3.5	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых изделий кухни народов мира разнообразного ассортимента; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых изделий кухни народов мира разнообразного ассортимента;
3.6.3.6	условия, сроки, способы хранения изделий кухни народов мира;
3.6.3.7	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении блюд кухни народов мира;
3.6.3.8	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

	3.6.3.9	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	3.6.4.1	методы приготовления блюд кухни народов мира, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	3.6.4.2	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд кухни народов мира;
	3.6.4.3	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления блюд кухни народов мира разнообразного ассортимента для подачи;

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 606

в том числе в форме практической подготовки - 528

Из них на освоение МДК - 118

в том числе самостоятельная работа - 20

практики, в том числе учебная - 144

производственная - 324

Промежуточная аттестация: *дифференцированный зачет по МДК*
Экзамен (квалификационный) по ПМ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 6.1-6.2 ОК 01-11 КК 01-04	Раздел 1. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	66	24	66	24	10			
ПК 6.3-6.4 ОК 01-11 КК 01-04	Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира	72	36	72	36	10			
	Учебная практика	144	144					144	
	Производственная практика	324	324						324
	Промежуточная аттестация	10							10
	Всего:	624	546	138	60	20		144	324

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента		66 /24		
МДК 06.01 Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента		66 / 24		
Тема 1.1 Подготовка рабочего места повара, оборудования, инвентаря, кулинарного и кондитерского сырья, исходных материалов к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.	Содержание	4		
	1.Правила организации рабочего места для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.		ПК 6.1 ОК. 01-11 КК. 01-04	З 6.1.1-6.1.5 У 6.1.1-6.1.10 Н 6.1.1-6.1.3
	2.Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1.Составление технологических карт на блюда региональной кухни	1	ПК 6.1	З 6.1.1-6.1.5
	2. Решение технологических задач.	2	ОК. 01-11	У 6.1.1-6.1.10
3. Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд.	1	КК. 01-04	Н 6.1.1-6.1.3	

Тема 1.2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.	Содержание	28		
	1.Технология приготовления холодных блюд и закусок региональной кухни.		ПК 6.2	З 6.2.1-6.2.3
	2.Технология приготовления горячих блюд и закусок региональной кухни.		ОК. 01-11	У 6.2.1-6.2.7
	3.Технология приготовления холодных и горячих десертов региональной кухни.		КК. 01-04	Н 6.2.1-6.2.2
	4.Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий региональной кухни			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20		
	1.Приготовление холодных блюд и закусок региональной кухни.	4	ПК 6.2	З 6.2.1-6.2.3
	2.Приготовление горячих блюд и закусок региональной кухни.	4	ОК. 01-11	У 6.2.1-6.2.7
	3.Приготовление холодных и горячих десертов региональной кухни	4	КК. 01-04	Н 6.2.1-6.2.2
	4.Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий региональной кухни	8		
Раздел 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира		72/32		
МДК 06.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира		72 /32		
Тема 2.1. Подготовка рабочего места повара, оборудования, инвентаря, кулинарного и кондитерского сырья, исходных материалов к работе по приготовлению	Содержание	4		
	1.Правила организации рабочего места для приготовления кулинарной и кондитерской продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении кулинарной и кондитерской продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента.		ПК 6.3	З 6.3.1-6.3.9
	2.Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления кулинарной и		ОК. 01-11	У 6.3.1-6.3.10
			КК. 01-04	Н 6.3.1-6.3.3

продукции кухни народов мира, в соответствии с инструкциями и регламентами.	кондитерской продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Составление технологических карт на блюда кухни народов мира.	1	ПК 6.3	З 6.3.1-6.3.9
	2. Решение технологических задач.	2	ОК. 01-11	У 6.3.1-6.3.10
	3. Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд.	1	КК. 01-04	Н 6.3.1-6.3.3
Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента.	Содержание	22		
	1.Итальянская кухня Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд итальянской кухни. Продукты, используемые в итальянской кухне. Технологический процесс приготовления блюд итальянской кухни: салат итальянский, салат картофельный, канопе с анчоусами, бульон с цыпленком, суп с хлебом, суп-пюре из чечевицы, филе миньон по-неаполитански, пиццы		ПК 6.4	З 6.4.1-6.4.3
	2.Французская кухня. Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд французской кухни. Продукты, используемые во французской кухне. Технологический процесс приготовления блюд французской кухни: канопе, с мясом цыпленка, салат из сельдерея, салат мясной, консоме из овощей и яиц по-парижски, лукового супа по-парижски; сметки, мороженого, крокет из риса с абрикосами.		ОК. 01-11	У 6.4.1-6.4.8
	3.Немецкая кухня Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд немецкой кухни. Продукты, используемые в немецкой кухне. Технологический процесс приготовления блюд немецкой кухни: консоме по – германски, суп-пюре из томатов с рисом, суп с пивом; бифштекса из сырого мяса, шницеля со свиной, биточков в луковом соусе; яблоки в тесте по немецки, воздушное мороженое.		КК. 01-04	Н 6.4.1-6.4.2
	4.Английская кухня Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд английской			

<p>кухни. Продукты, используемые в английской кухне. Технологический процесс приготовления блюд английской кухни: супа, супа-пюре из томатов; филе щуки по- английски, форель жареная, белуга жареная; телятина по- шотландски, бифштекс и ростбиф, сладкие блюда.</p>				
<p>5.Кухня США</p>	<p>Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд кухни США. Продукты, используемые в американской кухне. Технологический процесс приготовления блюд американской кухни: салат « Хикаго», хот- доги, салат американский; первые блюда: суп-пюре « по-фермерски»; вторых блюд: бифштекс по чикагски, цыпленок на решетке по-американски, цыпленок по- королевски, омлет по-американски.</p>			
<p>6.Кухня средней Азии</p>	<p>Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд канадской кухни. Продукты, используемые в канадской кухне. Технологический процесс приготовления блюд среднеазиатской кухни: блюдо из рыбы, овощей, мясных продуктов, фруктов и ягод ; блюда из теста.</p>			
<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>		<p>32</p>		
<p>1.Приготовление блюд итальянской кухни</p>		<p>6</p>	<p>ПК 6.4</p>	<p>З 6.4.1-6.4.3</p>
<p>2.Приготовление блюд французской кухни.</p>		<p>6</p>	<p>ОК. 01-11</p>	<p>У 6.4.1-6.4.8</p>
<p>3.Приготовление блюд немецкой кухни.</p>		<p>6</p>	<p>КК. 01-04</p>	<p>Н 6.4.1-6.4.2</p>
<p>4.Приготовление блюд английской кухни.</p>		<p>6</p>		
<p>5.Составление технологических карт по приготовлению блюд кухонь США и средней азии.</p>		<p>2</p>		
<p>6.Приготовление блюд американской и среднеазиатской кухонь.</p>		<p>6</p>		
<p>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</p> <p>Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p>		<p>10</p>		

<p>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</p> <p>Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка к лабораторным занятиям. Подготовка презентаций.</p>	10		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание готовой кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных 	144		

<p>кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>13. Размораживание кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовой кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>16. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>17. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>18. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой базы практики.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению</p>	324		

<p>(охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>			
Всего	606		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии 43.01.09 Повар, кондитер*.

Лаборатории: Учебный кулинарный цех, Учебный кондитерский цех, Лаборатория ЦПДЭ «Поварское дело, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по *профессии 43.01.09 Повар, кондитер*.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по *профессии 43.01.09 Повар, кондитер*.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 384 с.

3. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Федеральный закон. О качестве и безопасности пищевых продуктов. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>.

2. Охрана труда в России. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/.

3. Журнал «Гастрономъ». [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>.

4. Журнал «Гастрономъ». Кулинарные рецепты с фотографиями. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.eda-server.ru/gastronom/>.

5. Иллюстрированные кулинарные рецепты. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>.

6. Всё для общепита в России. Источник: <https://pitportal.ru> [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студентов СПО.М. «Академия», 2007г.

2. Профессиональные журналы «Гастрономь», «Питание и общество», «Рестораторь»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; - определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления блюд и закусок региональной кухни и кухни народов мира; - осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья); - демонстрация различных методов приготовления блюд региональной кухни. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения - защиты лабораторных и практических занятий; - тестирования; - устного опроса; - контроль выполнения заданий по учебной и производственной практике; <p>Промежуточная аттестация:</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления блюд и закусок региональной кухни; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья); -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении блюд и закусок региональной кухни; -демонстрация различных методов приготовления блюд региональной кухни; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового блюда для подачи; -соответствие готового блюда требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция) -соблюдение правил и условий хранения готовых блюд. 	<p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена(квалификационного) по модулю ПМ.06; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

<p>ПК 6.3. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции кухни народов мира, в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; - определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления блюд и закусок кухни народов мира; - осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья); 	
<p>ПК 6.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления блюд кухни народов мира; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления блюд и закусок кухни народов мира; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья); -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении блюд и закусок кухни народов мира; -демонстрация различных методов приготовления блюд кухни народов мира; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового блюда для подачи; -соответствие готового блюда требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция) -соблюдение правил и условий хранения готовых блюд кухни народов мира. 	
<p>ОК. 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация интереса к будущей профессии; -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители) 	<p>Наблюдения за деятельностью студентов в процессе освоения профессионального модуля.</p>
<p>ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач; -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, 	

	лауреаты, победители)	
ОК. 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>-демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы;</p> <p>-демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы</p> <p>-демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	
ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>-демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации;</p> <p>-демонстрация умений взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения</p>	
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>-факт участия в проектной деятельности</p>	
ОК. 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	<p>-демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации;</p> <p>-демонстрация умений взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения</p>	
ОК. 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>-демонстрация личной ответственности за работу членов команды;</p> <p>-демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий;</p>	
ОК .08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	

поддержания необходимого уровня физической подготовленности.		
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- обоснование выбора и применения современных технологических методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач.	
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ОК .11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- умение использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной деятельности	