

БАШКОРТОСТАН
РЕСПУБЛИКАҢЫ
БӨРӨ КООПЕРАТИВ
ТЕХНИКУМЫ

452450, Бөрө, Киров урамы, 20
тел. 2-24-38, факс 2-24-38
Электрон почтаның адресы
birsk.kt@mail.ru



РЕСПУБЛИКА
БАШКОРТОСТАН
АНПОО
«БИРСККООПТЕХНИКУМ»

452450, Бирск, ул. Кирова, 20
тел. 2-24-38, факс 2-24-38
Адрес электронной почты
birsk.kt@mail.ru

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности с представителями работодателя

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация **специалист по поварскому и кондитерскому делу**
формы подготовки – очная/заочная

Нормативный срок освоения программы по очной форме 3 года 10 месяцев (на базе основного общего образования), 2 года 10 месяцев (на базе среднего общего образования).

Срок освоения ППССЗ по заочной форме увеличивается: на базе среднего общего образования – не более чем на 1 год, на базе основного общего образования – не более чем на 1,5 года.

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья – не более чем на 10 месяцев

1. Общие сведения о предприятии (организации):

Название предприятия (организации)	Руководитель предприятия (структурного подразделения), должность, ФИО	Адрес предприятия (организации), телефон	Подпись Печать
ООО «Бирь-Два» (ресторан «Аврора»)	Директор Бобер О.Н.	452452, республика Башкортостан, Бирский район, город Бирск, Интернациональная улица 157 В	
ООО «Золотая вилка» (кафе «Лето»)	Директор Хусаинова А.Р.	452452, республика Башкортостан, Бирский район, город Бирск, Интернациональная улица 159	
ООО «ТОРГСЕРВИС» (кафе «Уют»)	Директор Коралев А.С.	452450, республика Башкортостан, Бирский район, город Бирск, улица Мира, 72	

2. Дата согласования: 24.01.2020 г.

3. Программная документация

ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Профессиональные стандарты «Повар», «Пекарь», «Кондитер»

Учебный план

Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик, контрольно-оценочные средства, методические указания по выполнению практических работ, методические указания по выполнению самостоятельных работ

3. Структура ППССЗ

Инвариативная часть (федеральный уровень)		Вариативная часть (региональный уровень) 1296 часов
Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу		Рабочая квалификация: 16675 Повар
		Дополнительные виды профессиональной деятельности: 1
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:	ВД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675) 118 часов (без учета практик)
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 7.1 Проводить подготовку к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания ПК 7.2 Проводить уборку рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара ПК 7.3 Проводить проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара ПК 7.4 Осуществлять упаковку и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении
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	

ВД 2	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	блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения ПК 7.5 Проводить подготовку по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ПК 7.6 Проводить обработку, нарезку и формовку овощей и грибов по заданию повара ПК 7.7 Осуществлять подготовку рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара ПК 7.8 Осуществлять приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара ПК 7.9 Осуществлять приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара ПК 7.10 Осуществлять приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара ПК 7.11 Осуществлять приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара ПК 7.12 Осуществлять приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара ПК 7.13 Осуществлять приготовление блюд из яиц по заданию повара ПК 7.14 Осуществлять приготовление блюд из творога по заданию повара ПК 7.15 Осуществлять приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара ПК 7.16 Осуществлять приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара ПК 7.17 Осуществлять приготовление горячих напитков по заданию повара ПК 7.18 Осуществлять приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара ПК 7.19 Осуществлять приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара ПК 7.20 Осуществлять приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара ПК 7.21 Осуществлять приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, 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 7.22 Осуществлять процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
ВД 3	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	ПК 7.23 Проводить порционирование (комплектацию), раздачу блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара ПК 7.24 Осуществлять помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 7.25 Осуществлять прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара ПК 7.26 Осуществлять упаковку готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Необходимые знания: -Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания -Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
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	-Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
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	-Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий -Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
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	-Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
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	-Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -Принципы и приемы презентации блюд,

ВД 4	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	напитков и кулинарных изделий потребителям -Правила и технологии расчетов с потребителями -Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
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	Необходимые умения: -Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
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	-Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий -Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
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	-Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
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	-Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
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	-Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
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	-Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты -Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
ВД 5	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	Введены новые учебные дисциплины: 1. ОГСЭ 06 Русский язык и культура речи (72 часа)
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	Умения:

	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами; - анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности; - устранять ошибки и недочеты в устной и письменной речи (орфоэпические, лексические, словообразовательные и др.); - пользоваться словарями русского языка; - употреблять основные выразительные средства русского литературного языка; - продуцировать тексты основных деловых и учебно-научных жанров.
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	Знания: - различия между языком и речью; - функции языка как средства формирования и трансляции мысли; - социально-стилистические расслоения современного русского языка; - качества грамотной литературной речи и нормы русского литературного языка; - наиболее употребительные выразительные средства русского литературного языка; - специфику устной и письменной речи; - правила продуцирования текстов основных деловых и учебно-научных жанров; - единицы языка: фонетические, лексико-фразеологические, морфологические, синтаксические.
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	Общие компетенции: ОК. 01, ОК. 02, ОК. 03, ОК. 04, ОК. 05.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	2. ОГСЭ 07 Башкирский язык в профессиональной деятельности (42 часа) Студенттар түбәндәге күнекмәләргә эйә булырға тейеш: - башк орт теленәң үз енсәлекле өндәрен, хәрәфәтәрен беләү, телмәрз ә к уллана алыу; - сингармонизм законың практик эштә к уллана беләү; - программала тәк дим ителгән темалар, ситуациялар буйынса һүз э әрз е, һүз бәйләнештәрз е дөрөс әйтә һәм к уллана беләү; - һүз э әрз ең мәғәнәһенә к арап, уларз ы телмәрз ә, диалогта, ситуатив аралашуз а к уллана алыу; - тәк дим ителгән ситуацияға бәйләп, диалог, монолог, хикәйә төз өй беләү; - һөйләмдәрз ә һүз тәртибен үз ләштерәү; һорау, хәбәр, өндәү һөйләмдәрз е дөрөс интонация менән ук ыу һәм һөйләү; был һөйләмдәр аз ағында тыныш билдәләрен к ағиз әгә ярашлы к уя беләү; - дөрөс һәм тасуири ук ыу, ук ығандың йөкмәткеһен һөйләү; - һорау һәм яуап бирә алыу; - йәнле телмәрз е тыңлау һәм төшөнөү; тексты ук ыу, аңлау һәм йөкмәткеһен һөйләү; - һүрәттәр, картиналар буйынса һөйләм, хикәйә төз өү; - э ур булмаған изложениелар, бирелгән темаға инша яз ыу;
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других	

	категорий работников кухни на рабочем месте	- рәсми йәки эш к ағыз 3 арын (ғариза, протокол, акт, автобиография, характеристика, справка һ.б.) яз а белеү; - башк орт телендә яз ма йәки телдән сығыш яһау.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Студенттар белергә тейеш: - башк орт теленең үз енсәлекле өндәрен, хәрәфтәрен белеү, дөрөс әйтеү к ағиз әләрен; - сингармонизм законың үз ләштерәү; - программала тәк дим ителгән темалар, ситуациялар буйынса һүз 3 әрз е, һүз бәйләнештәрз ең дөрөс әйтелешен һәм - к улланылышын белеү; - һүз 3 әрз ең мәғәнәһен, уларз ың телмәрз ә, диалогта, ситуатив аралашуыз а к уллана алыныуы; - тәк дим ителгән ситуацияға бәйләп, диалог, монолог, хикәйә төз өй белеү; - һөйләмдәрз ә һүз 3 әр тәртибен; һорау, хәбәр, өндәү һөйләмдәрз ең дөрөс интонация менән ук ылыуын; һөйләмдәрз ә тыныш билдәләренен к ағиз әгә ярашлы к уйылыуын; - дөрөс һәм тасуири ук ыу, ук ығандың йөкмәткеһен һөйләү; - һүрәттәр, картиналар буйынса һөйләм, хикәйә төз өү; - 3 ур булмаған изложение, бирелгән темаға иншаларз ың дөрөс яз ылыуын; - рәсми йәки эш к ағыз 3 арын (ғариза, протокол, акт, автобиография, характеристика, справка һ.б.) яз а белеү.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Дисциплинаы өйрәнеү процессы түбәндәге дөйөм компетенцияларз ың формалашыуына йүнәлтелгән: ОК.2. Буласак үз һөнәрз әренен ас ылын һәм социаль әхәмиәтен аңлау, уға нык лы к ыз ык ыныу уятыу. ОК.4.Үз эшмәкәрлектәрен ойоштороу, үз енсәлекле алымдар һәм һөнәри мәсьәләләрз ең башк арылыу юлдарын һайлап алыу, уларз ың мөһимлеген һәм качествоһын баһалау. ОК.5. Башк орт телендә телдән һәм яз ма рәүешендә телмәр үс терәү һәм һөйләшеүз е тормошк а ашырыу. Стандарт һәм стандарт булмаған ситуацияларз а к арар к абул итеү һәм улар өсөн яуаплылык булдырыу. ОК.10. Профессиональ документтарз ы дәүләт һәм сит телдәрз ә к уллана алыу.
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 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	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	3. ОП.10 Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний (46 часов) С целью формирования целостного представления о социальных системах, уровнях и способах управления социальными защитами населения; системных представлений о природе семейно-брачных отношений, о психологических закономерностях функционирования семьи в современном мире, приобретение знаний, позволяющих осуществлять индивидуальный подход при оказании социальной и психологической помощи; получение теоретических знаний и приобретение необходимых практических

		навыков. (п.2.6 ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , Письмо Минобрнауки России от11-/3-1/04 М/5,332 "О направлении Методических рекомендаций (вместе с Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования. - утв. Минобрнауки России1-/3-1/04М/5,72/вн) Умения: - использовать нормы позитивного социального поведения; - использовать свои права адекватно законодательству; - обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью; - анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; - составлять необходимые заявительные документы; - использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях. Знания: - механизмы социальной адаптации; - основополагающие международные документы по правам человека; - основы гражданского и семейного законодательства; - основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов; - основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования; - функции органов труда и занятости населения. Общие компетенции: ОК.02- ОК.06. 4.ОП.11 Организация предпринимательской деятельности и бизнес- планирование в общественном питании (128 часов) С целью формирования у выпускника ОК. 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере Умения: - проводить самоанализ предрасположенности к предпринимательской деятельности; - формировать необходимые качества предпринимателя; - выбирать организационно-правовую форму предприятия; - заполнять формы отчетности; - применять различные методы исследования рынка; - принимать управленческие решения; - собирать и анализировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках; - делать экономические расчёты; - осуществлять планирование производственной деятельности; - разрабатывать бизнес-план. Знания: - алгоритма действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами:
--	--	---

	- нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности; - потенциал и факторы, благоприятствующие развитию малого и среднего бизнеса, кредитование малого бизнеса; - технологию разработки бизнес-плана; - теоретические и методологические основы организации собственного дела. Общие компетенции: ОК.01 – ОК.07, ОК.09 – ОК.11. 5. ОП.12 Калькуляция, учет и документационное обеспечение в общественном питании (106 часов) Для эффективного осуществления профессиональной деятельности необходимо знать методику учета сырья и товаров Умения: - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов; - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве; - оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; - составлять товарный отчет за день; - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам. Знания: - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; - виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета;
--	---

		- предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета; - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; - методику осуществления контроля за товарными запасами; - понятие и виды товарных потерь, методику их списания; - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Общие компетенции: ОК.01, ОК. 02, ОК.03, ОК. 04, ОК. 05, ОК. 07, ОК. 09, ОК. 10. Профессиональные компетенции: ПК.1.1.-1.3, ПК.2.1.-2.5, ПК.3.1.-3.5, ПК.4.1.-4.3., ПК.5.1.-5.3. 6. ОП.13 Технологии World Skills в профессиональной деятельности (78 часов) Для эффективного участия обучающихся в движении World Skills (Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» устанавливает новые стандарты современных рабочих профессий, меняет
--	--	---

		экзаменационную систему в колледжах и вузах, а также выступает связующим звеном между работодателями и молодыми сотрудниками) Умения: - выбирать продукт необходимого качества, в зависимости от планируемого меню; - выбирать необходимое поварское оборудование, соответствующее тому или иному способу приготовления; - применять различные способы приготовления к разным элементам блюда; - комбинировать и одновременно применять различные способы приготовления пищи; - тушить, жарить основным способом, жарить во фритюре, готовить на пару, пассеровать, брезировать, бланшировать, запекать, подвергать обработке при определенных температурах, варить, припускать; - убедиться в соблюдении чистоты всех рабочих мест в соответствии со стандартами; - убедиться в правильности хранения пищевых продуктов, с соблюдением температурного режима и правил хранения; - соблюдать правила техники безопасности; - использовать инструменты, подходящие для продукта; - пользоваться специальными инструментами; - оптимизировать рабочий процесс, используя специальные инструменты; - правильно организовать рабочее место повара для приготовления указанных в меню блюд; - утилизировать оставшиеся неиспользованными продукты для дальнейшего применения; - заботиться о своем внешнем виде; - составлять тайминг для реализации меню. Знания: - основные требования и условия проведения демонстрационного экзамена; - правила организации рабочего места; - правила санитарии и гигиены; - технологию приготовления блюд и кулинарных изделий; - правила подбора оборудования, инвентаря и инструментов и безопасного их использования; - правила хранения продуктов и готовой кулинарной продукции. Общие компетенции: ОК.01-07, ОК.09 -11. Профессиональные компетенции: ПК.1.1-1.4, ПК. 2.1-2.8, ПК. 3.1-3.6, ПК. 4.1-4.5, ПК. 5.1-5.5. 7. ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности Умения: - определять организационно-правовые формы и виды коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности; - определять вид административных правонарушений, ответственности виновных.
--	--	---

		8. ОГСЭ.05 Психология общения Умения: - сравнивать авторитарную и диалогическую коммуникации; - составлять психологический портрет; - владеть этикой деловых отношений. ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Уметь: - разрабатывать ассортимент продукции в соответствии с типом предприятия; Знать: - нормы выхода мяса при обработке сырья; - современные методы приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - правила адаптация рецептов в зависимости от используемого сырья; - правила упаковки полуфабрикатов на вынос, хранения с учетом требований к безопасности продукции; - правила адаптации рецептов с учётом регионального компонента - (национальная кухня); - технологический цикл производства общественного питания; - правила подготовки рабочего места, оборудования и инвентаря для обработки сырья в овощном цеху; - правила подготовки рабочего места, оборудования и инвентаря для обработки сырья в рыбном цеху; - правила подготовки рабочего места, оборудования и инвентаря для обработки сырья в мясном цеху; - кулинарное назначение частей мяса диких животных, способы их обработки; - основные характеристики редких и экзотических видов рыбы РБ (осетра, стерляди, форели, тайменя, хариуса и др.), их пищевую ценность, требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде; - выбор методов обработки и подготовки редких и экзотических видов рыбы РБ, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам; - классификацию, рецептуры полуфабрикатов из мяса для национальной (башкирской) кухни, их пищевая ценность, способы приготовления; - основные характеристики пернатой дичи РБ, ее пищевая ценность; - выбор методов обработки и подготовки пернатой дичи РБ, с учетом - особенностей строения, размера, термического состояния сырья и - технологических требований к полуфабрикатам;
--	--	--

- технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом регионального компонента (национальная кухня);
- классификацию, рецептуры полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для национальной (башкирской) кухни, их пищевую ценность, способы приготовления, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

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

Уметь:

- составлять ассортимент горячей кулинарной продукции национальной кухни в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи
- разрабатывать региональные (национальные) рецептуры блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
- адаптировать рецептуры горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента национальной кухни в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

Уметь:

- разрабатывать ассортимент продукции в соответствии с типом предприятия;
- составлять заявку на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом;
- разрабатывать инструкции по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда)

Знать:

- классификацию, ассортимент холодной кулинарной продукции сложного приготовления национальной (в том числе башкирской) кухни;
- правила адаптации рецептов с учётом регионального компонента;
- технологию приготовления, подготовки к реализации салатов сложного ассортимента национальной (в том числе башкирской) кухни;
- технологию Cook&Serve (технологию

приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях)

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

Уметь:

- разрабатывать ассортимент продукции в соответствии с типом предприятия;
- составлять заявку на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом;
- разрабатывать инструкции по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления холодных и горячих десертов, напитков (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда);
- приготавливать, оформлять, отпускать и презентовать региональные холодные и горячие десерты сложного ассортимента, холодные напитки сложного ассортимента.

Знать:

- классификацию, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления национальной (в том числе башкирской) кухни;
- правила адаптации рецептур с учётом регионального компонента;
- особенности приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента, напитков сложного ассортимента региональных кухонь мира;
- методы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента национальной (в том числе башкирской) кухни.

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

Иметь практический опыт:

- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи шоколадной продукции по заданию кондитера;
- прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию, кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;
- делать презентацию кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

Уметь:

- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье,

	используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; - реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции Знать: - методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; - расчет пищевой ценности видов кондитерской и шоколадной продукции; - принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции; - правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями ДПК 5.7. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации шоколадной продукции по заданию кондитера с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ДПК 5.8. Производить прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию ДПК 5.9. Делать презентацию кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного Уметь: - проводить сравнительный анализ структуры производственных помещений. Знать: - анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента. Введена учебная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (36 часов) Для формирования у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта по данному виду профессиональной деятельности. Увеличено количество часов на учебную практику по ПМ.04 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 (36 часов)
--	---

		Итого на введение новых УД/ПМ- 590 часов Итого на введение практик/ увеличение количества часов на практику- 72 часа Всего на самостоятельную работу выделено 336 часов Всего на проведение промежуточной аттестации выделено 184 часа На увеличение количества часов учебных дисциплин/ профессиональных модулей- 114 часов
--	--	--