



iFCMGROUP

Министерство просвещения Российской Федерации

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Набережночелнинский технологический техникум»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена**

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

На базе основного общего образования

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

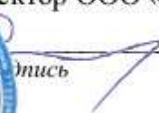
**Одобрено протоколом
педагогического совета:**

протокол № 1 от 28 августа .2023

**Утверждено Приказом ГАПОУ
«Набережночелнинский
технологический техникум»:**

приказ № 302 от 29 августа .2023

**Согласовано с предприятием-
работодателем
ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП»**

Оперуправляющий директор ООО «АЙЭФСИЭМ
ГРУПП» /  / Р.Р. Хакимов



2023 год



iFCMGROUP

Министерство просвещения Российской Федерации

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Набережночелнинский технологический техникум»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена**

специальность **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

На базе основного общего образования

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Одобрено протоколом
педагогического совета:**

протокол № ____ от _____, 2023

**Утверждено Приказом ГАПОУ
«Набережночелнинский
технологический техникум»:**

приказ № ____ от _____, 2023

**Согласовано с предприятием-
работодателем
ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП»**

_____/_____/_____
Должность / подпись / ФИО

2023 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

5.3. Календарный учебный график

5.4. Рабочая программа воспитания

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

Приложение 1. Матрица компетенции выпускника

Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 4. Рабочая программа воспитания

Приложение 5. Содержание ГИА

Приложение 6. Дополнительный профессиональный блок

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая ОПОП-П по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

ОПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и примерной основной образовательной программы «Профессионалитет».

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года №113н об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 года №597н об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 года №914н об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. №109н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по управлению персоналом»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. №115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 882, Министерства просвещения Российской Федерации № 391 от 5 августа 2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

– Приказ Минобрнауки России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП-П:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ С УЧЕТОМ СЕТЕВОЙ ФОРМЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте в организации или на предприятии с широким использованием в обучении цифровых технологий.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Выпускник образовательной программы по квалификации Специалист по поварскому и кондитерскому делу осваивает общие виды деятельности:

ВД.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

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

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

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

ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
 ВД.7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Повар, кондитер

Направленность образовательной программы, при сетевой форме реализации программы, конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности

Наименование направленности (в соответствии с квалификацией работодателя)	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП»	
ВД Сформированные ОО совместно с работодателями	
Официант, бармен	Предоставление услуг предприятия питания

Получение образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: Специалист по поварскому и кондитерскому делу – 4464 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: Специалист по поварскому и кондитерскому делу – 3 года 10 месяцев.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1 Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

3.2. Матрица компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении образовательной программы «Профессионалитет», представлена в Приложении 1 и Приложении 6.

3.3. Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
ВД.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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	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.
ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с	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	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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	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
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	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.
ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ВД.7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Повар, кондитер	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Повар, кондитер
ВД.8 Предоставление услуг предприятия питания	ПМ.08 Предоставление услуг предприятия питания

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:

		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска
		Уо 02.03	структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации		
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной

	коллегами, руководством, клиентами		деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		Умения:
		Уо 06.01	описывать значимость своей специальности
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		Умения:
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической		Умения:
		Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности

	подготовленности		Знания:
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение
			Знания:
		Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
		Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		Умения:
		Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 10.04	особенности произношения
		Зо 10.01	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность		Умения:
		Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		Уо 11.03	оформлять бизнес-план

профессиональной сфере	Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
	Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
	Уо 11.06	презентовать бизнес-идею
	Уо 11.07	определять источники финансирования
		Знания:
	Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
	Зо 11.02	основы финансовой грамотности
	Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации

4.2. Профессиональные компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки:
		Н 1.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 1.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы
		Н 1.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов
			Умения:
		У 1.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 1.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом
	У 1.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	

			распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 1.1.04	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		У 1.1.05	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 1.1.06	обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		У 1.1.07	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
		У 1.1.08	обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		З 1.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов
		З 1.1.02	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ
		З 1.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
		З 1.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов
		З 1.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения

			безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов
		З 1.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними
		З 1.1.07	последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке
		З 1.1.08	производственного инвентаря и кухонной посуды
		З 1.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		З 1.1.10	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		З 1.1.11	правила утилизации отходов
		З 1.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		З 1.1.13	виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи		Навыки:
		Н 1.2.01	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности
		Н 1.2.02	осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности
		Н 1.2.03	обеспечения ресурсосбережения
			Умения:
		У 1.2.01	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		У 1.2.02	распознавать недоброкачественные продукты
		У 1.2.03	контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов

		У 1.2.04	определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение
		У 1.2.05	контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения
		У 1.2.06	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию
		У 1.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения
		У 1.2.08	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП)
		У 1.2.09	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
			Знания:
		З 1.2.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		З 1.2.02	методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		З 1.2.03	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении
		З 1.2.04	способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		З 1.2.05	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи
		З 1.2.06	формы, техника нарезки, формования,

		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		Навыки:
	Н 1.3.01	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	Н 1.3.02	выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	Н 1.3.03	выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		Умения:
	У 1.3.01	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления
	У 1.3.02	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу
	У 1.3.03	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей
	У 1.3.04	владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	У 1.3.05	выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	У 1.3.06	осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде
У 1.3.07	проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос	
У 1.3.08	осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос	

		У 1.3.09	выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
		У 1.3.10	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)
		У 1.3.11	применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)
			Знания:
		З 1.3.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		З 1.3.02	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		З 1.3.03	современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом
		З 1.3.04	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды
		З 1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов
		З 1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов
		З 1.3.07	правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
			Навыки:
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей,	Н 1.4.01	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 1.4.02	ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки
			Умения:
		У 1.4.01	выполнять и контролировать

видов и форм обслуживания		разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 1.4.02	выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции
	У 1.4.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
	У 1.4.04	выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки
	У 1.4.05	комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции
	У 1.4.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
	У 1.4.07	изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья
	У 1.4.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
	У 1.4.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству
	У 1.4.10	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
	Знания:	
З 1.4.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
З 1.4.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные	

			методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 1.4.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)
		З 1.4.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		З 1.4.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		З 1.4.06	правила организации проработки рецептов
		З 1.4.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов
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	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		Навыки:
		Н 2.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 2.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 2.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
			Умения:
		У 2.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд,

			кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 2.1.02	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		У 2.1.03	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
		У 2.1.04	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		У 2.1.05	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 2.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		У 2.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 2.1.08	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		У 2.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте
		У 2.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		З 2.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

			приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		3 2.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		3 2.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		3 2.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		3 2.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		3 2.1.06	последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		3 2.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		3 2.1.08	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		3 2.1.09	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		3 2.1.10	правила утилизации отходов
		3 2.1.11	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		3 2.1.12	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 2.2.		Навыки:
	Осуществлять приготовление,	Н 2.2.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки

<p>творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
	У 2.2.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 2.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 2.2.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента
	У 2.2.04	осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 2.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 2.2.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента
	У 2.2.07	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
	У 2.2.08	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
У 2.2.09	обеспечивать безопасность готовых супов	
У 2.2.10	определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента	

		У 2.2.11	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.2.12	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		У 2.2.13	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов
		У 2.2.14	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.2.15	контролировать температуру подачи супов
		У 2.2.16	организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.2.17	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов
		У 2.2.18	вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи
		У 2.2.19	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 2.2.20	консультировать потребителей
		У 2.2.21	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.2.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.2.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 2.2.03	актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента
		З 2.2.04	правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов

			в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		З 2.2.05	правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента
		З 2.2.06	правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента
		З 2.2.07	способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента		Навыки:
		Н 2.3.01	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
			Умения:
		У 2.3.01	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.3.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента
		У 2.3.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.3.06	использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента
		У 2.3.07	контролировать, осуществлять выбор,

			комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.3.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		У 2.3.09	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 2.3.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.3.11	обеспечивать безопасность готовых соусов
		У 2.3.12	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента
		У 2.3.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.3.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения
		У 2.3.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов
		У 2.3.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.3.17	контролировать температуру подачи соусов
		У 2.3.18	организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.3.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов
		У 2.3.20	вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать

		визуальный контакт с потребителем на раздаче
У 2.3.21		консультировать потребителей
У 2.3.22		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
З 2.3.01		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
З 2.3.02		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
З 2.3.03		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
З 2.3.04		характеристика региональных видов сырья, продуктов
З 2.3.05		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
З 2.3.06		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов
З 2.3.07		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов
З 2.3.08		варианты подбора пряностей и приправ
З 2.3.09		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
З 2.3.10		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
З 2.3.11		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности
З 2.3.12		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
З 2.3.13		современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента

		З 2.3.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента
		З 2.3.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 2.3.16	техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи
		З 2.3.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос
		З 2.3.18	методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента
		З 2.3.19	температура подачи соусов сложного ассортимента
		З 2.3.20	правила разогревания охлажденных, замороженных соусов
		З 2.3.21	требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента
		З 2.3.22	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов
		З 2.3.23	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 2.3.24	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.4.		Навыки:
	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	Н 2.4.01	выполнять 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
			Умения:
		У 2.4.01	выполнять 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
		У 2.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими

			требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		У 2.4.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		У 2.4.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.4.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		У 2.4.10	организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 2.4.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.4.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий

		У 2.4.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		У 2.4.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.4.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		У 2.4.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.4.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.4.18	контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.4.19	организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.4.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос
		У 2.4.21	рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.4.22	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи
		У 2.4.23	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 2.4.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.4.01	процессы приготовления, творческого оформления 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
		3 2.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления
		3 2.4.03	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 2.4.04	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ
		3 2.4.05	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 2.4.06	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности
		3 2.4.07	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 2.4.08	методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		3 2.4.09	требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		3 2.4.10	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		3 2.4.11	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.5.		Навыки:
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки	Н 2.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:

<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	У 2.5.01	выполнять и контролировать 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
	У 2.5.02	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 2.5.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
	У 2.5.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 2.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 2.5.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
	У 2.5.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	У 2.5.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
	У 2.5.09	организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой

		продукции
У 2.5.10		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
У 2.5.11		обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
У 2.5.12		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
У 2.5.13		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
У 2.5.14		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
У 2.5.15		контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
У 2.5.16		организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 2.5.17		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
У 2.5.18		вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи
У 2.5.19		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
У 2.5.20		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
З 2.5.01		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

			обслуживания
		3 2.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		3 2.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 2.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 2.5.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 2.5.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		3 2.5.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		3 2.5.08	варианты подбора пряностей и приправ
		3 2.5.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 2.5.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 2.5.11	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности
		3 2.5.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 2.5.13	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		3 2.5.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		3 2.5.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых

			продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 2.5.16	техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи
		3 2.5.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 2.5.18	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		3 2.5.19	температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		3 2.5.20	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		3 2.5.21	требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		3 2.5.22	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		3 2.5.23	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		3 2.5.24	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.6.		Навыки:
	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	Н 2.6.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 2.6.01	выполнять и контролировать 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
		У 2.6.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.6.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

		У 2.6.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 2.6.01	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.6.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.6.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 2.6.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.6.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		У 2.6.09	организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 2.6.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.6.11	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.6.12	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 2.6.13	предупреждать в процессе

			приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.6.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения
		У 2.6.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.6.16	контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.6.17	организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.6.18	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.6.19	рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.6.20	вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
		У 2.6.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 2.6.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.6.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.6.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих

			блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		3 2.6.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 2.6.01	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 2.6.04	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 2.6.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		3 2.6.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		3 2.6.07	варианты подбора пряностей и приправ
		3 2.6.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 2.6.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 2.6.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности
		3 2.6.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 2.6.12	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 2.6.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 2.6.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов

			промышленного производства
		3 2.6.15	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи
		3 2.6.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 2.6.17	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 2.6.18	температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 2.6.19	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		3 2.6.20	требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 2.6.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		3 2.6.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		3 2.6.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.7.		Навыки:
	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	Н 2.7.01	выполнения 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
			Умения:
		У 2.7.01	выполнять и контролировать 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
		У 2.7.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.7.03	осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных

			ингредиентов
		У 2.7.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 2.7.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.7.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.7.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 2.7.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.7.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		У 2.7.10	организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 2.7.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.7.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 2.7.13	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

		У 2.7.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.7.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения
		У 2.7.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 2.7.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.7.18	контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 2.7.19	организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.7.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос
		У 2.7.21	рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 2.7.22	вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней
		У 2.7.23	птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи
		У 2.7.24	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 2.7.25	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.7.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.7.02	ассортимент, рецептуры,

			характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		3 2.7.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 2.7.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 2.7.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 2.7.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		3 2.7.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		3 2.7.08	варианты подбора пряностей и приправ
		3 2.7.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 2.7.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 2.7.11	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности
		3 2.7.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 2.7.13	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 2.7.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 2.7.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью

			использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 2.7.16	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи
		3 2.7.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 2.7.18	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 2.7.19	температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 2.7.20	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		3 2.7.21	требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 2.7.22	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		3 2.7.23	правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8.		Навыки:
	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 2.8.01	выполнения разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 2.8.02	оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 2.8.03	ведения расчетов с потребителем
			Умения:
		У 2.8.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов

			горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.8.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		У 2.8.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		У 2.8.04	выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
		У 2.8.05	комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		У 2.8.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		У 2.8.07	изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
		У 2.8.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		У 2.8.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству
		У 2.8.10	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
			Знания:
		З 2.8.01	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных

			категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		3 2.8.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		3 2.8.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)
		3 2.8.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		3 2.8.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		3 2.8.06	правила организации проработки рецептур
		3 2.8.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		3 2.8.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		3 2.8.09	правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
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 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки:
		Н 3.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 3.1.02	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 3.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения

		холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Умения:
У 3.1.01		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
У 3.1.02		контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
У 3.1.03		контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
У 3.1.04		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения
У 3.1.05		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
У 3.1.06		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
У 3.1.07		контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
У 3.1.08		контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
У 3.1.09		демонстрировать приемы рационального размещения

		оборудования на рабочем месте повара
У 3.1.10		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания:
З 3.1.01		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
З 3.1.02		требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
З 3.1.03		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
З 3.1.04		методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов
З 3.1.05		способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
З 3.1.05		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
З 3.1.06		последовательность выполнения технологических операций
З 3.1.07		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
З 3.1.08		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
З 3.1.09		правила утилизации непищевых отходов
З 3.1.10		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
З 3.1.11		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила

			подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		Навыки:
		Н 3.2.01	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 3.2.01	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.2.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		У 3.2.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 3.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.2.06	использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		У 3.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.2.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в

			приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		У 3.2.09	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 3.2.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 3.2.11	обеспечивать безопасность готовых соусов
		У 3.2.12	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		У 3.2.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.2.14	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 3.2.15	контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок
		У 3.2.16	организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.2.17	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос
		У 3.2.18	рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок
		У 3.2.19	вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи
		У 3.2.20	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 3.2.21	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 3.2.01	процессы приготовления, непродолжительного хранения

			холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		3 3.2.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		3 3.2.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 3.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 3.2.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 3.2.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов
		3 3.2.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок
		3 3.2.08	варианты подбора пряностей и приправ
		3 3.2.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования
		3 3.2.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 3.2.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 3.2.12	современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		3 3.2.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		3 3.2.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 3.2.15	техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи

		3 3.2.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 3.2.17	методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		3 3.2.18	температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		3 3.2.19	требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		3 3.2.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок
		3 3.2.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		3 3.2.22	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Навыки:
		Н 3.3.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 3.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 3.3.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.3.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента
		У 3.3.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом

		У 3.3.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.3.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента
		У 3.3.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.3.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		У 3.3.10	организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 3.3.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 3.3.12	обеспечивать безопасность готовых салатов
		У 3.3.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента
		У 3.3.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.3.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		У 3.3.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 3.3.17	контролировать температуру подачи

		салатов
У 3.3.18		организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 3.3.19		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос
У 3.3.20		рассчитывать стоимость салатов
У 3.3.21		вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи
У 3.3.22		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
У 3.3.23		консультировать потребителей
У 3.3.24		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
З 3.3.01		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
З 3.3.02		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
З 3.3.03		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
З 3.3.04		характеристика региональных видов сырья, продуктов
З 3.3.05		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
З 3.3.06		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов
З 3.3.07		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов
З 3.3.08		варианты подбора пряностей и приправ
З 3.3.09		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
З 3.3.10		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря

		З 3.3.11	правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности
		З 3.3.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		З 3.3.13	современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента
		З 3.3.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента
		З 3.3.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 3.3.16	техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи
		З 3.3.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос
		З 3.3.18	методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента
		З 3.3.19	температура подачи салатов сложного ассортимента
		З 3.3.20	требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента
		З 3.3.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов
		З 3.3.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 3.3.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.4.		Навыки:
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Н 3.4.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 3.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,

	обслуживания		видов и форм обслуживания
		У 3.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 3.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		У 3.4.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 3.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		У 3.4.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.4.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		У 3.4.10	организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 3.4.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 3.4.12	обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок

		У 3.4.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		У 3.4.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.4.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		У 3.4.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок
		У 3.4.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 3.4.18	контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок
		У 3.4.19	организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос
		У 3.4.20	рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок
		У 3.4.21	вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи
		У 3.4.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 3.4.23	консультировать потребителей
		У 3.4.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 3.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 3.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе,

		холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
3 3.4.03		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
3 3.4.04		характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 3.4.05		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 3.4.06		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок
3 3.4.07		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок
3 3.4.08		варианты подбора пряностей и приправ
3 3.4.09		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
3 3.4.10		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 3.4.11		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности
3 3.4.12		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
3 3.4.13		современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
3 3.4.14		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
3 3.4.15		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
3 3.4.16		техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи
3 3.4.17		виды, назначение посуды для подачи,

			термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 3.4.18	методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		З 3.4.19	температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		З 3.4.20	правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок
		З 3.4.21	требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		З 3.4.22	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок
		З 3.4.23	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 3.4.24	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	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		Навыки:
		Н 3.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 3.5.01	выполнять и контролировать 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
		У 3.5.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 3.5.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.5.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

		У 3.5.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 3.5.01	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья
		У 3.5.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 3.5.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.5.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		У 3.5.09	организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 3.5.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 3.5.11	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.12	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 3.5.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.5.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные

			полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения
		У 3.5.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.01	организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.5.17	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.18	рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.19	вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
		У 3.5.20	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 3.5.21	консультировать потребителей
		У 3.5.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 3.5.01	процессы приготовления, 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
		З 3.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных

		3 3.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 3.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 3.5.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		3 3.5.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		3 3.5.07	варианты подбора пряностей и приправ
		3 3.5.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 3.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 3.5.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности
		3 3.5.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 3.5.12	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 3.5.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 3.5.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 3.5.15	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи

		З 3.5.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 3.5.17	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 3.5.18	температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 3.5.19	требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 3.5.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 3.5.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 3.5.22	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.6.		Навыки:
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 3.6.01	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 3.6.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.6.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 3.6.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.6.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

		У 3.6.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 3.6.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.6.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента
		У 3.6.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.6.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		У 3.6.10	организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 3.6.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке
		У 3.6.12	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 3.6.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 3.6.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.6.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные

			полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения
		У 3.6.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 3.6.17	контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 3.6.18	организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.6.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 3.6.20	вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи
		У 3.6.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 3.6.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 3.6.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.6.02	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных

		продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
3 3.6.03		характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 3.6.04		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 3.6.05		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
3 3.6.06		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
3 3.6.07		варианты подбора пряностей и приправ
3 3.6.08		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
3 3.6.09		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 3.6.10		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности
3 3.6.11		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
3 3.6.12		современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
3 3.6.13		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
3 3.6.14		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
3 3.6.15		техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи,

			кролика для подачи
		З 3.6.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 3.6.17	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 3.6.18	температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 3.6.19	правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 3.6.20	требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 3.6.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 3.6.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 3.6.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.7.		Навыки:
	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	Н 3.7.01	выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 3.7.02	оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Н 3.7.03	ведения расчетов с потребителями
			Умения:
		У 3.7.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.7.02	определять ароматических, красящих

			веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		У 3.7.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		У 3.7.04	выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
		У 3.7.05	комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		У 3.7.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры
		У 3.7.07	изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.7.08	рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		У 3.7.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству
		У 3.7.10	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
			Знания:
		З 3.7.01	знать процессы разработки, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 3.7.02	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием

			жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)
		З 3.7.03	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		З 3.7.04	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		З 3.7.05	правила организации проработки рецептов
		З 3.7.06	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 3.7.07	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		З 3.7.08	правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	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		Навыки:
		Н 4.1.01	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 4.1.02	обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 4.1.03	осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
			Умения:
		У 4.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

		У 4.1.02	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
		У 4.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		У 4.1.04	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		У 4.1.05	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 4.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		У 4.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 4.1.08	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		У 4.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
		У 4.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:

		3 4.1.01	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
		3 4.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
		3 4.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		3 4.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		3 4.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		3 4.1.06	последовательность выполнения технологических операций
		3 4.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		3 4.1.08	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		3 4.1.09	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		3 4.1.10	правила утилизации непищевых отходов
		3 4.1.11	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		3 4.1.12	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации		Навыки:
		Н 4.2.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		обслуживания
		Умения:
	У 4.2.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 4.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	У 4.2.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 4.2.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов
	У 4.2.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 4.2.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 4.2.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов
	У 4.2.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
У 4.2.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.	
У 4.2.10	организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей	

		заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции
У 4.2.11		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
У 4.2.12		обеспечивать безопасность готовой продукции
У 4.2.13		определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты
У 4.2.14		оценивать качество органолептическим способом
У 4.2.15		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты
У 4.2.16		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента
У 4.2.17		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов
У 4.2.18		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
У 4.2.19		контролировать температуру подачи холодных десертов
У 4.2.20		организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 4.2.21		охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
У 4.2.22		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
У 4.2.23		рассчитывать стоимость холодных десертов
У 4.2.24		вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи
У 4.2.25		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
У 4.2.26		консультировать потребителей
У 4.2.27		владеть профессиональной

		терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
3 4.2.01		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3 4.2.02		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
3 4.2.03		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
3 4.2.04		характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 4.2.05		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента
3 4.2.06		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов
3 4.2.07		варианты подбора пряностей и приправ
3 4.2.08		ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
3 4.2.09		правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета
3 4.2.10		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 4.2.11		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
3 4.2.12		современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента

		3 4.2.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента
		3 4.2.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства
		3 4.2.15	техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи
		3 4.2.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 4.2.17	методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента
		3 4.2.18	температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента
		3 4.2.19	правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента
		3 4.2.20	правила общения с потребителями
		3 4.2.21	базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке
		3 4.2.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		3 4.2.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	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		Навыки:
		Н 4.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
			Умения:
		У 4.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

		обслуживания
У 4.3.02		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
У 4.3.03		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 4.3.04		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов
У 4.3.05		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
У 4.3.06		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 4.3.07		использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции
У 4.3.08		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
У 4.3.09		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
У 4.3.10		организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции
У 4.3.11		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
У 4.3.12		обеспечивать безопасность готовой продукции
У 4.3.13		определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты

	У 4.3.14	оценивать качество органолептическим способом
	У 4.3.15	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты
	У 4.3.16	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов
	У 4.3.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
	У 4.3.18	контролировать температуру подачи горячих десертов
	У 4.3.19	организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 4.3.20	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	У 4.3.21	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
	У 4.3.22	рассчитывать стоимость горячих десертов
	У 4.3.23	вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
	У 4.3.24	консультировать потребителей
	У 4.3.25	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
	З 4.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 4.3.02	ассортимент, рецептуры,

			характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		3 4.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 4.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 4.3.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента
		3 4.3.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов
		3 4.3.07	варианты подбора пряностей и приправ
		3 4.3.08	ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования
		3 4.3.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета
		3 4.3.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 4.3.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 4.3.12	современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента
		3 4.3.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента
		3 4.3.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 4.3.15	техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи
		3 4.3.16	виды, назначение посуды для подачи,

			термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 4.3.17	методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента
		З 4.3.18	температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента
		З 4.3.19	правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента
		З 4.3.20	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 4.3.21	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	<p>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</p>		Навыки:
		Н 4.4.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 4.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 4.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 4.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков
		У 4.4.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом

		У 4.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 4.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции
		У 4.4.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 4.4.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		У 4.4.10	организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 4.4.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
		У 4.4.12	обеспечивать безопасность готовой продукции
		У 4.4.13	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки
		У 4.4.14	оценивать качество органолептическим способом
		У 4.4.15	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки
		У 4.4.16	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента
		У 4.4.17	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков
		У 4.4.18	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов

		обслуживания
У 4.4.19		контролировать температуру подачи холодных напитков
У 4.4.20		организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 4.4.21		охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
У 4.4.22		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
У 4.4.23		рассчитывать стоимость холодных напитков
У 4.4.24		вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи
У 4.4.25		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
У 4.4.26		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
З 4.4.01		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
З 4.4.02		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
З 4.4.03		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
З 4.4.04		характеристика региональных видов сырья, продуктов
З 4.4.05		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность

			сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента
		3 4.4.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков
		3 4.4.07	варианты подбора пряностей и приправ
		3 4.4.08	ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования
		3 4.4.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета
		3 4.4.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 4.4.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 4.4.12	современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента
		3 4.4.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента
		3 4.4.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 4.4.15	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи
		3 4.4.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 4.4.17	методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента
		3 4.4.18	температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента
		3 4.4.19	правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента

		З 4.4.20	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 4.4.21	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.5.		Навыки:
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 4.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 4.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.5.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 4.5.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 4.5.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков
		У 4.5.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 4.5.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 4.5.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков
		У 4.5.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 4.5.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием

		сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
У 4.5.10		организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции
У 4.5.11		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
У 4.5.12		обеспечивать безопасность готовой продукции
У 4.5.13		определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки
У 4.5.14		оценивать качество органолептическим способом
У 4.5.15		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки
У 4.5.16		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков
У 4.5.17		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
У 4.5.18		контролировать температуру подачи горячих напитков
У 4.5.19		организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 4.5.20		охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
У 4.5.21		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска

		на раздачу и т.д.)
У 4.5.22		рассчитывать стоимость горячих напитков
У 4.5.23		вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи
У 4.5.24		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
У 4.5.25		консультировать потребителей
У 4.5.26		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
З 4.5.01		процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
З 4.5.02		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
З 4.5.03		характеристика региональных видов сырья, продуктов
З 4.5.04		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента
З 4.5.05		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков
З 4.5.06		варианты подбора пряностей и приправ
З 4.5.07		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
З 4.5.08		правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета
З 4.5.09		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
З 4.5.10		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
З 4.5.11		современные, инновационные методы

			приготовления горячих напитков сложного ассортимента
		З 4.5.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента
		З 4.5.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 4.5.14	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;
		З 4.5.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 4.5.16	методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента
		З 4.5.17	температура подачи горячих напитков сложного ассортимента
		З 4.5.18	требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента
		З 4.5.19	правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента
		З 4.5.20	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 4.5.21	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	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		Навыки:
		Н 4.6.01	выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 4.6.02	ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
			Умения:
		У 4.6.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

			потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.6.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		У 4.6.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		У 4.6.04	выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
		У 4.6.05	комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		У 4.6.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		У 4.6.07	изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
		У 4.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		У 4.6.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры
		У 4.6.10	представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству
		У 4.6.11	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
			Знания:
		З 4.6.01	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей,

			видов и форм обслуживания
		3 4.6.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков
		3 4.6.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)
		3 4.6.04	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		3 4.6.05	правила организации проработки рецептур
		3 4.6.06	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков
		3 4.6.07	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		3 4.6.08	правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
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	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки:
		Н 5.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 5.1.02	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 5.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
			Умения:

		У 5.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 5.1.02	оценивать наличие ресурсов
		У 5.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом
		У 5.1.04	оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		У 5.1.05	распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 5.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования
		У 5.1.07	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		У 5.1.08	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря
		У 5.1.09	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		У 5.1.10	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 5.1.11	контролировать соблюдение правил техники безопасности
		У 5.1.12	пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 5.1.13	пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
			Знания:
		З 5.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных

		кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
3 5.1.02		требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
3 5.1.03		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
3 5.1.04		методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными
3 5.1.05		важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции
3 5.1.06		способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
3 5.1.07		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
3 5.1.08		последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
3 5.1.09		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
3 5.1.10		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
3 5.1.11		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
3 5.1.12		правила утилизации отходов
3 5.1.13		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов

		3 5.1.14	виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки
		3 5.1.15	способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Навыки:
		Н 5.2.01	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			Умения:
		У 5.2.01	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		У 5.2.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 5.2.03	организовывать их хранение до момента использования
		У 5.2.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
		У 5.2.05	распознавать недоброкачественные продукты
		У 5.2.06	контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой
		У 5.2.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 5.2.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов
	У 5.2.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов	
	У 5.2.10	контролировать ротацию продуктов	
	У 5.2.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных	

		полуфабрикатов
У 5.2.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)	
У 5.2.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	
У 5.2.14	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	
У 5.2.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства	
У 5.2.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления	
У 5.2.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов	
У 5.2.18	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления	
У 5.2.19	доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры)	
У 5.2.20	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов	
У 5.2.21	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости	
У 5.2.22	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	
У 5.2.23	проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием	
У 5.2.24	контролировать, организовывать	

			хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
			Знания:
		З 5.2.01	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		З 5.2.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов
		З 5.2.03	температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов
		З 5.2.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов
		З 5.2.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 5.2.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		З 5.2.07	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
			Навыки:
	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	Н 5.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
			Умения:
		У 5.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 5.3.02	оценивать наличие, подбирать в

			соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 5.3.03	организовывать их хранение до момента использования
		У 5.3.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
		У 5.3.05	распознавать недоброкачественные продукты
		У 5.3.06	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой
		У 5.3.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 5.3.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
		У 5.3.10	контролировать ротацию продуктов
		У 5.3.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		У 5.3.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		У 5.3.14	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и

		кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа
У 5.3.15	контролировать использование полуфабрикатов производства	рациональное продуктов, промышленного производства
У 5.3.16	соблюдать, температурный и временной режим процессов приготовления	контролировать режим
У 5.3.17	замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	
У 5.3.18	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	
У 5.3.19	доводить тесто до определенной консистенции	
У 5.3.20	определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	
У 5.3.21	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий	
У 5.3.22	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	
У 5.3.23	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости	
У 5.3.24	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	
У 5.3.25	проверять качество готовых хлебобулочных изделий и	

		праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос
У 5.3.26		порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции
У 5.3.27		контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
У 5.3.28		контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
У 5.3.29		контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования
У 5.3.30		рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
У 5.3.31		поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		Знания:
З 5.3.01		процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания
З 5.3.02		температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

			сложного ассортимента
		3 5.3.03	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		3 5.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 5.3.05	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		3 5.3.06	техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи
		3 5.3.07	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		3 5.3.08	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		3 5.3.09	требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		3 5.3.10	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,		Навыки:
		Н 5.4.01	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 5.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом

видов и форм обслуживания		потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 5.4.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 5.4.03	организовывать их хранение до момента использования
	У 5.4.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
	У 5.4.05	распознавать недоброкачественные продукты
	У 5.4.06	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой
	У 5.4.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 5.4.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	У 5.4.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
	У 5.4.10	контролировать ротацию продуктов
	У 5.4.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	У 5.4.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
	У 5.4.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
	У 5.4.14	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных

			кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа
		У 5.4.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		У 5.4.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента
		У 5.4.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.18	доводить тесто до определенной консистенции
		У 5.4.19	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.20	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий
		У 5.4.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
		У 5.4.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуд
		У 5.4.24	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос

		У 5.4.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.4.26	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
		У 5.4.27	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
		У 5.4.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования
		У 5.4.29	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.30	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
			Знания:
		З 5.4.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 5.4.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания
		З 5.4.03	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.4.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

			инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.4.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 5.4.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		З 5.4.07	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи
		З 5.4.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.4.09	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.4.10	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.4.11	правила маркирования и упаковывания
	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		Навыки:
		Н 5.5.01	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 5.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 5.5.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 5.5.03	организовывать их хранение до момента использования
		У 5.5.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой,

		требованиями санитарных норм и правил
У 5.5.05		распознавать недоброкачественные продукты
У 5.5.06		контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой
У 5.5.07		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 5.5.08		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
У 5.5.09		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
У 5.5.10		контролировать ротацию продуктов
У 5.5.11		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
У 5.5.12		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
У 5.5.13		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
У 5.5.14		контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа
У 5.5.15		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства

		У 5.5.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента
		У 5.5.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.18	доводить тесто до определенной консистенции
		У 5.5.19	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.20	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий
		У 5.5.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
		У 5.5.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		У 5.5.24	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 5.5.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.5.26	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
		У 5.5.27	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности

		У 5.5.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования
		У 5.5.29	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.30	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
			Знания:
		З 5.5.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 5.5.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания
		З 5.5.03	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.5.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.5.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 5.5.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		З 5.5.07	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи
		З 5.5.08	виды, назначение столовой посуды для

			отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.5.09	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.5.10	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.5.11	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		Навыки:
		Н 5.6.01	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
		Н 5.6.02	ведения расчетов, оформления результатов проработки
			Умения:
		У 5.6.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
		У 5.6.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		У 5.6.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		У 5.6.04	выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки
		У 5.6.05	комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		У 5.6.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять

		направления корректировки рецептуры
У 5.6.07		изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
У 5.6.08		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
У 5.6.09		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры
У 5.6.10		представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству
У 5.6.11		проводить мастер-класс для представления
		Знания:
З 5.6.01		процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
З 5.6.02		наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
З 5.6.03		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления
З 5.6.04		современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
З 5.6.05		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
З 5.6.06		правила организации проработки рецептур
З 5.6.07		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
З 5.6.08		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
З 5.6.09		правила расчета себестоимости

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		Навыки:
		Н 6.1.01	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 6.1.02	разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 6.1.03	презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
			Умения:
		У 6.1.01	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 6.1.02	анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса
		У 6.1.03	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 6.1.04	принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню
		У 6.1.05	рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков
У 6.1.06	рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков		
У 6.1.07	предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания		

		У 6.1.08	составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков
		У 6.1.09	выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков
		У 6.1.10	владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню
		У 6.1.11	анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню
			Знания:
		З 6.1.01	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 6.1.02	актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики
		З 6.1.03	классификация организаций питания
		З 6.1.04	стиль ресторанного меню
		З 6.1.05	взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню
		З 6.1.06	названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке
		З 6.1.07	ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню
		З 6.1.08	основные типы меню, применяемые в настоящее время
		З 6.1.09	принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню
		З 6.1.10	сезонность кухни и ресторанного меню
		З 6.1.11	основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков
		З 6.1.12	примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе
		З 6.1.13	правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного

			производства
		З 6.1.14	методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания
		З 6.1.15	правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий
		З 6.1.16	возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции
		З 6.1.17	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 6.1.18	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
		З 6.1.19	системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями		Навыки:
		Н 6.2.01	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
		Н 6.2.02	координации деятельности подчиненного персонала
			Умения:
		У 6.2.01	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания
		У 6.2.02	составлять графики работы с учетом потребности организации питания
		У 6.2.03	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала
		У 6.2.04	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины
		У 6.2.05	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции
		У 6.2.06	вести утвержденную учетно-отчетную документацию

			Знания:
		З 6.2.01	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
		З 6.2.02	дисциплинарные процедуры в организации питания
		З 6.2.03	методы эффективного планирования работы бригады/команды
		З 6.2.04	методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы
		З 6.2.05	методы эффективной организации работы бригады/команды
		З 6.2.06	способы получения информации о работе бригады/команды со стороны
		З 6.2.07	способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды
		З 6.2.08	личные обязанности и ответственность бригадира на производстве
		З 6.2.09	принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
		З 6.2.10	правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира
		З 6.2.11	нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира
		З 6.2.12	структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства
		З 6.2.13	методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде
		З 6.2.14	психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала		Навыки:
		Н 6.3.01	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала
		Н 6.3.02	контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
			Умения:
		У 6.3.01	выполнять и контролировать ресурсное

		обеспечение деятельности подчиненного персонала
У 6.3.02		взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения
У 6.3.03		оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов
У 6.3.04		рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности
У 6.3.05		определять потребность для выполнения производственной программы
У 6.3.06		контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения
У 6.3.07		проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
		Знания:
З 6.3.01		требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания
З 6.3.02		назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования
З 6.3.03		изменения, происходящие в продуктах при их хранении
З 6.3.04		сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов
З 6.3.05		возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие)
З 6.3.06		причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее)
З 6.3.07		способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
З 6.3.08		графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию
З 6.3.09		современные тенденции в области

			хранения пищевых продуктов на предприятиях питания
		З 6.3.10	методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве
		З 6.3.11	процедура и правила инвентаризации запасов продуктов
		З 6.3.12	порядок списания продуктов (потерь при хранении)
		З 6.3.13	современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		Навыки:
		Н 6.4.01	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала
		Н 6.4.02	планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)
			Умения:
		У 6.4.01	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
		У 6.4.02	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли
		У 6.4.03	определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков
		У 6.4.04	органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции
		У 6.4.05	определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства
		У 6.4.06	организовывать рабочие места различных зон кухни
		У 6.4.07	оценивать работу подчиненного персонала
			Знания:
		З 6.4.01	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала
		З 6.4.02	особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные

			стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана
		3 6.4.03	отраслевые стандарты
		3 6.4.04	правила внутреннего трудового распорядка ресторана
		3 6.4.05	правила, нормативы учета рабочего времени персонала
		3 6.4.06	стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания
		3 6.4.07	структуру организации питания
		3 6.4.08	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации
		3 6.4.09	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания
		3 6.4.10	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни
		3 6.4.11	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей
		3 6.4.12	схемы, правила проведения производственного контроля
		3 6.4.13	основные производственные показатели подразделения организации питания
		3 6.4.14	правила первичного документооборота, учета и отчетности
		3 6.4.15	формы документов, порядок их заполнения
		3 6.4.16	контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции
		3 6.4.17	современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства
		3 6.4.18	правила составления графиков выхода на работу
			Навыки:
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий	Н 6.5.01	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
		Н 6.5.02	оценки результатов обучения поваров,

работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте		кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
		Умения:
	У 6.5.01	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения
	У 6.5.02	выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения
	У 6.5.03	оценивать результаты обучения
	У 6.5.04	координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения
	У 6.5.05	объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции
	У 6.5.06	проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов
		Знания:
	З 6.5.01	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников)
	З 6.5.02	способы и формы инструктирования персонала
	З 6.5.03	формы и методы профессионального обучения на рабочем месте
	З 6.5.04	виды инструктажей, их назначение
	З 6.5.05	роль наставничества в обучении на рабочем месте
	З 6.5.06	методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации
	З 6.5.07	личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения
З 6.5.08	правила составления программ обучения	
З 6.5.09	способы и формы оценки результатов обучения персонала	
З 6.5.10	методики обучения в процессе трудовой деятельности	

		3 6.5.11	принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд
		3 6.5.12	законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания
		3 6.5.13	современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Повар, кондитер	НПО ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки:
		Н 1.1.1	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
			Умения:
		У 1.1.1	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
		У 1.1.2	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 1.1.3	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 1.1.4	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		У 1.1.5	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		У 1.1.6	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		У 1.1.7	мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;
У 1.1.8	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;		

		У 1.1.9	безопасно править кухонные ножи;
		У 1.1.10	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
		У 1.1.11	проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;
		У 1.1.12	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
		У 1.1.13	включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 1.1.14	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		У 1.1.15	оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;
		У 1.1.16	оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
		У 1.1.17	пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
		У 1.1.18	сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
		У 1.1.19	проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
		У 1.1.20	сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
		У 1.1.21	обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
		У 1.1.22	осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
		У 1.1.23	использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
			Знания:
		З 1.1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

		3 1.1.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		3 1.1.3	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
		3 1.1.4	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
		3 1.1.5	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		3 1.1.6	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		3 1.1.7	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		3 1.1.8	правила утилизации отходов;
		3 1.1.9	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		3 1.1.10	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;
		3 1.1.11	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;
		3 1.1.12	правила оформления заявок на склад;
		3 1.1.13	правила приема продуктов по количеству и качеству;
		3 1.1.14	ответственность за сохранность материальных ценностей;
		3 1.1.15	правила снятия остатков на рабочем месте;
		3 1.1.16	правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
		3 1.1.17	виды, назначение и правила

			эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;
		З 1.1.18	правила обращения с тарой поставщика;
	НПО ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика		Навыки:
		Н 1.2.1	обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		Н 1.2.2	хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
			Умения:
		У 1.2.1	распознавать недоброкачественные продукты;
		У 1.2.2	выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;
		У 1.2.3	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
		У 1.2.4	различать пищевые и непищевые отходы;
		У 1.2.5	подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;
		У 1.2.6	соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
		У 1.2.7	осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;
		У 1.2.8	соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции
			Знания:
		З 1.2.1	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;
	З 1.2.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных З 1.2.3 приборов, посуды и правила ухода за ними;	

		З 1.2.3	методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
		З 1.2.4	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
		З 1.2.5	способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;
		З 1.2.6	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;
		З 1.2.7	формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
		З 1.2.8	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.
	НПО ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		Навыки:
		Н 1.3.1	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 1.3.2	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
		Н 1.3.3	ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.
			Умения:
		У 1.3.1	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		У 1.3.2	выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;
		У 1.3.3	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		У 1.3.4	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;
		У 1.3.5	нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;
		У 1.3.6	порционировать, формовать,

			панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;
		У 1.3.7	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
		У 1.3.8	проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;
		У 1.3.9	выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
		У 1.3.10	обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
		У 1.3.11	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;
		У 1.3.12	владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 1.3.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 1.3.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 1.3.3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 1.3.4	методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);
		З 1.3.5	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;

		З 1.3.6	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
		З 1.3.7	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		З 1.3.8	правила, техника общения с потребителями;
		З 1.3.9	базовый словарный запас на иностранном языке
	НПО ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		Навыки:
		Н 1.4.1	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 1.4.2	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
		Н 1.4.3	ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.
			Умения:
		У 1.4.1	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		У 1.4.2	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		У 1.4.3	владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;
		У 1.4.4	владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
		У 1.4.5	нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 1.4.6	готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;
		У 1.4.7	рассчитывать стоимость, вести расчет с

			потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		У 1.4.8	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
			Знания:
		З 1.4.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 1.4.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 1.4.3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 1.4.4	методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);
		З 1.4.5	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		З 1.4.6	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
		З 1.4.7	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		З 1.4.8	правила, техника общения с потребителями;
		З 1.4.9	базовый словарный запас на иностранном языке
	НПО ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование,		Навыки:
		Н 2.1.1	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования,

сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	Н 2.1.2	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.
		Умения:
	У 2.1.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;
	У 2.1.2	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 2.1.3	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
	У 2.1.4	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
	У 2.1.5	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
	У 2.1.6	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
	У 2.1.7	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 2.1.8	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
	У 2.1.9	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
У 2.1.10	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;	
У 2.1.11	осуществлять их выбор в соответствии	

			с технологическими требованиями;
У 2.1.12			обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
У 2.1.13			своевременно оформлять заявку на склад.
			Знания:
З 2.1.1			требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
З 2.1.2			виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
З 2.1.3			организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
З 2.1.4			последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
З 2.1.5			регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
З 2.1.6			нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
З 2.1.7			возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
З 2.1.8			требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
З 2.1.9			правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
З 2.1.10			правила утилизации отходов;
З 2.1.11			виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
З 2.1.12			виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
З 2.1.13			способы и правила порционирования

			(комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 2.1.14	условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 2.1.15	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
		З 2.1.16	правила оформления заявок на склад;
		З 2.1.17	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов.
	НПО ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 2.2.1	подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров.
			Умения:
		У 2.2.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 2.2.2	организовывать их хранение до момента использования;
		У 2.2.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.2.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;
		У 2.2.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.2.6	использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров;
		У 2.2.7	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления;
		У 2.2.8	обжаривать кости мелкого скота;
		У 2.2.9	подпекать овощи;
		У 2.2.10	замачивать сушеные грибы;
		У 2.2.11	доводить до кипения и варить;
		У 2.2.12	на медленном огне бульоны и отвары до готовности;
	У 2.2.13	удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;	
	У 2.2.14	использовать для приготовления	

		бульонов концентраты промышленного производства;
У 2.2.15		определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;
У 2.2.16		порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;
У 2.2.17		охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
У 2.2.18		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары.
		Знания:
З 2.2.1		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
З 2.2.2		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;
З 2.2.3		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
З 2.2.4		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;
З 2.2.5		температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;
З 2.2.6		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;
З 2.2.7		санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;
З 2.2.8		техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;
З 2.2.9		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос, транспортирования;
З 2.2.10		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных,

			замороженных бульонов, отваров;
		З 2.2.11	требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;
		З 2.2.12	правила маркирования упакованных бульонов, отваров.
	НПО ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 2.3.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 2.3.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		У 2.3.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;
		У 2.3.2	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.3.3	взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.3.4	использовать региональные продукты для приготовления супов;
		У 2.3.5.	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку;
		У 2.3.6	готовить льезоны;
		У 2.3.7	закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
		У 2.3.8	рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
		У 2.3.9	соблюдать температурный и временной режим варки супов;
		У 2.3.10	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;
		У 2.3.11	определять степень готовности супов;
	У 2.3.12	доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;	
	У 2.3.13	проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;	

		У 2.3.14	порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.3.15	соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;
		У 2.3.16	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 2.3.17	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.3.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 2.3.19	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;
		У 2.3.20	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке.
			Знания:
		З 2.3.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;
		З 2.3.2	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 2.3.3	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.3.4	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;
		З 2.3.5	температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;
		З 2.3.6	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной

			эксплуатации;
		З 2.3.7	техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;
		З 2.3.8	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 2.3.9	методы сервировки и подачи, температура подачи супов;
		З 2.3.10	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;
		З 2.3.11	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 2.3.12	правила, техника общения с потребителями;
		З 2.3.13	базовый словарный запас на иностранном языке.
			Навыки:
		Н 2.4.1	приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации.
			Умения:
		У 2.4.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 2.4.2	организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;
		У 2.4.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.4.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.4.5	рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
		У 2.4.6	готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить
	НПО ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		

			овощные и фруктовые пюре для соусной основы;
У 2.4.7			охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;
У 2.4.8			закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
У 2.4.9			соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;
У 2.4.10			выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;
У 2.4.11			рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;
У 2.4.12			изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
У 2.4.13			доводить соусы до вкуса;
У 2.4.14			проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;
У 2.4.15			порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
У 2.4.16			соблюдать выход соусов при порционировании;
У 2.4.17			выдерживать температуру подачи;
У 2.4.18			выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
У 2.4.19			творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
			Знания:
З 2.4.1			правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
З 2.4.2			критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;
З 2.4.3			виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
З 2.4.4			нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
З 2.4.5			ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;

		3 2.4.6	методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
		3 2.4.7	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;
		3 2.4.8	ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		3 2.4.9	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;
		3 2.4.10	температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;
		3 2.4.11	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;
		3 2.4.12	правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		3 2.4.13	правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		3 2.4.14	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
		3 2.4.15	нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции;
		3 2.4.16	техника порционирования, варианты подачи соусов;
		3 2.4.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;
		3 2.4.18	методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
		3 2.4.19	температура подачи соусов;
		3 2.4.20	требования к безопасности хранения готовых соусов.
	НПО ПК 2.5.		Навыки:

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	Н 2.5.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 2.5.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
		Умения:
	У 2.5.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 2.5.2	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;
	У 2.5.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	У 2.5.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;
	У 2.5.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 2.5.6	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
У 2.5.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; жарить сырые и предварительно отваренные; жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать; готовить овощные пюре; готовить начинки из грибов; определять степень готовности блюд и	

			гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
		У 2.5.8	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 2.5.9	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные; готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; готовить пюре из бобовых; определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.5.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 2.5.11	проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 2.5.12	порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом

			рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
У 2.5.13			соблюдать выход при порционировании;
У 2.5.14			выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
У 2.5.15			охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
У 2.5.16			хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
У 2.5.17			разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 2.5.18			выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
У 2.5.19			рассчитывать стоимость,
У 2.5.20			вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
У 2.5.21			владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
			Знания:
З 2.5.1			правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
З 2.5.2			критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
З 2.5.3			нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
З 2.5.4			методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора

			с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;
		3 2.5.5	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 2.5.6	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;
		3 2.5.7	органолептические способы определения готовности;
		3 2.5.8	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;
		3 2.5.9	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		3 2.5.10	методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;
		3 2.5.11	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 2.5.12	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;
		3 2.5.13	органолептические способы определения готовности;
		3 2.5.14	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;
		3 2.5.15	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		3 2.5.16	техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;
		3 2.5.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента,

			в том числе региональных;
		З 2.5.18	методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		З 2.5.19	правила разогревания;
		З 2.5.20	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		З 2.5.21	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		З 2.5.22	правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
		З 2.5.23	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 2.5.24	правила, техника общения с потребителями;
		З 2.5.25	базовый словарный запас на иностранном языке.
			Навыки:
	НПО ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Н 2.6.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведении расчетов с потребителями
		Н 2.6.2	при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 2.6.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 2.6.2	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 2.6.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.6.4	взвешивать, измерять продукты,

			входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;
		У 2.6.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.6.6	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		У 2.6.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;
		У 2.6.8	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;
		У 2.6.9	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		У 2.6.10	замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);
		У 2.6.11	формовать изделия из теста (пельмени,

			вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);
У 2.6.12			охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;
У 2.6.13			подготавливать продукты для пиццы;
У 2.6.14			раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю ручную и механизированным способом;
У 2.6.15			жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;
У 2.6.16			выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;
У 2.6.17			жарить в большом количестве жира;
У 2.6.18			жарить после предварительного отваривания изделий из теста;
У 2.6.19			разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;
У 2.6.20			определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;
У 2.6.21			проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
У 2.6.22			порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
У 2.6.23			соблюдать выход при порционировании;
У 2.6.24			выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
У 2.6.25			охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
У 2.6.26			хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
У 2.6.27			разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 2.6.28			выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
У 2.6.29			рассчитывать стоимость,
У 2.6.30			вести учет реализованных горячих

		блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
У 2.6.31		владеть профессиональной терминологией;
У 2.6.32		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.
		Знания:
З 2.6.1		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
З 2.6.2		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
З 2.6.3		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
З 2.6.4		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
З 2.6.5		методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
З 2.6.6		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
З 2.6.7		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;
З 2.6.8		органолептические способы определения готовности;
З 2.6.9		нормы, правила взаимозаменяемости;
З 2.6.10		техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;
З 2.6.11		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
З 2.6.12		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
З 2.6.13		правила охлаждения, замораживания и

			хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		З 2.6.14	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		З 2.6.15	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		З 2.6.16	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 2.6.17	базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 2.6.18	техника общения, ориентированная на потребителя
	НПО ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 2.7.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		Н 2.7.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		У 2.7.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
		У 2.7.2	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 2.7.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.7.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		У 2.7.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 2.7.6	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		У 2.7.7	выбирать, применять комбинировать

		<p>различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <p>варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</p> <p>готовить на пару;</p> <p>припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</p> <p>жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <p>жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</p> <p>варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</p> <p>бланшировать и отваривать мясо крабов;</p> <p>припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</p> <p>жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</p>
	У 2.7.8	определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
	У 2.7.9	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
	У 2.7.10	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 2.7.11	порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
	У 2.7.12	соблюдать выход при

			порционировании;
У 2.7.13			выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
У 2.7.14			охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
У 2.7.15			хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
У 2.7.16			разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 2.7.17			выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
У 2.7.18			рассчитывать стоимость;
У 2.7.19			вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
У 2.7.20			владеть профессиональной терминологией;
			Знания:
З 2.7.1			правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
З 2.7.2			критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных;
З 2.7.3			ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
З 2.7.4			виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
З 2.7.5			нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
З 2.7.6			методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
З 2.7.7			виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

		3 2.7.8	ассортимент, рецептуры, требования к качеству;
		3 2.7.9	температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		3 2.7.10	органолептические способы определения готовности;
		3 2.3.11	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
		3 2.7.12	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		3 2.7.13	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
		3 2.7.14	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 2.7.15	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		3 2.7.16	правила разогревания;
		3 2.7.17	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		3 2.7.18	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		3 2.7.19	правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток;
		3 2.7.20	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		3 2.7.21	правила поведения, степень

			ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 2.7.22	правила, техника общения с потребителями;
		З 2.7.23	базовый словарный запас на иностранном языке.
	НПО ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 2.8.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		Н 2.8.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 2.8.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;
		У 2.8.2	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;
		У 2.8.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.8.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		У 2.8.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 2.8.6	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
	У 2.8.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:	
	У 2.8.8	варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;	

		У 2.8.9	варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;
		У 2.8.10	припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;
		У 2.8.11	жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;
		У 2.8.12	жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;
		У 2.8.13	жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;
		У 2.8.14	жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;
		У 2.8.15	жарить пластованные тушки птицы под прессом;
		У 2.8.16	жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;
		У 2.8.17	тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;
		У 2.8.18	запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;
		У 2.8.19	бланшировать, отваривать мясные продукты;
		У 2.8.20	определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;
		У 2.8.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 2.8.22	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 2.8.23	порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные

		изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
У 2.8.24		соблюдать выход при порционировании;
У 2.8.25		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
У 2.8.26		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
У 2.8.27		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
У 2.8.28		разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 2.8.29		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
У 2.8.30		рассчитывать стоимость;
У 2.8.31		вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
У 2.8.32		владеть профессиональной терминологией;
У 2.8.33		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
		Знания:
З 2.8.1		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
З 2.8.2		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд

		кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
3 2.8.3		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
3 2.8.4		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 2.8.5		методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
3 2.8.6		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
3 2.8.7		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
3 2.8.8		органолептические способы определения готовности;
3 2.8.9		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;
3 2.8.10		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
3 2.8.11		техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;
3 2.8.12		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
3 2.8.13		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;

		З 2.8.14	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		З 2.8.15	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		З 2.8.16	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		З 2.8.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 2.8.18	правила, техника общения с потребителями;
		З 2.8.19	базовый словарный запас на иностранном языке.
	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки:
		Н 3.1.1	подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		Н 3.1.2	подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 3.1.3	подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		Н 3.1.4	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.
			Умения:
		У 3.1.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 3.1.2	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 3.1.3	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую

			документацию, соблюдать санитарные требования;
У 3.1.4			выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
У 3.1.5			владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
У 3.1.6			мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
У 3.1.7			соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
У 3.1.8			соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
У 3.1.9			выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
У 3.1.10			подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
У 3.1.11			соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
У 3.1.12			выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
У 3.1.13			оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
У 3.1.14			осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
У 3.1.15			обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
У 3.1.16			своевременно оформлять заявку на склад.
			Знания:
З 3.1.1			требования охраны труда, пожарной

			безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		3 3.1.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		3 3.1.3	организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.4	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.5	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.6	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		3 3.1.7	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		3 3.1.8	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		3 3.1.9	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		3 3.1.10	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.11	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.12	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;

		З 3.1.13	правила оформления заявок на склад
НПО ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента			Навыки:
		Н 3.2.1	приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче.
			Умения:
		У 3.2.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;
		У 3.2.2	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 3.2.3	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;
		У 3.2.4	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 3.2.5	использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок;
		У 3.2.6	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок;
		У 3.2.7	смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;
		У 3.2.8	смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;
		У 3.2.9	тереть хрен на терке и заливать кипятком;
		У 3.2.10	растирать горчичный порошок с пряным отваром;
		У 3.2.11	взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;
		У 3.2.12	пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;
	У 3.2.13	доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;	
	У 3.2.14	готовить производные соуса майонез;	
	У 3.2.15	корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов;	
	У 3.2.16	выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при	

			приготовлении холодных соусов и заправок;
		У 3.2.17	охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;
		У 3.2.18	рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;
		У 3.2.19	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
		У 3.2.20	определять степень готовности соусов;
		У 3.2.21	проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;
		У 3.2.22	порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 3.2.23	соблюдать выход соусов при порционировании;
		У 3.2.24	выдерживать температуру подачи;
		У 3.2.25	хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.2.26	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		У 3.2.27	творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
			Знания:
		З 3.2.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 3.2.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;
		З 3.2.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 3.2.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 3.2.5	ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		З 3.2.6	методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		З 3.2.7	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;
		З 3.2.8	ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их

			назначение и использование;
		З 3.2.9	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;
		З 3.2.10	температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;
		З 3.2.11	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
		З 3.2.12	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
		З 3.2.13	техника порционирования, варианты подачи соусов;
		З 3.2.14	методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
		З 3.2.15	температура подачи соусов;
		З 3.2.16	правила хранения готовых соусов;
		З 3.2.17	требования к безопасности хранения готовых соусов.
	НПО ПК 3.3.		Навыки:
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Н 3.3.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента;
		Н 3.3.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		У 3.3.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.3.2	организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;
		У 3.3.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 3.3.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;
		У 3.3.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,

			сезонностью;
У 3.3.6			использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
У 3.3.7			выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов;
У 3.3.8			нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;
У 3.3.9			замачивать сушеную морскую капусту для набухания;
У 3.3.10			нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;
У 3.3.11			выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;
У 3.3.12			прослаивать компоненты салата;
У 3.3.13			смешивать различные ингредиенты салатов;
У 3.3.14			заправлять салаты заправками;
У 3.3.15			доводить салаты до вкуса;
У 3.3.16			выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
У 3.3.17			соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов;
У 3.3.18			проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;
У 3.3.19			порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
У 3.3.20			соблюдать выход при порционировании;
У 3.3.21			выдерживать температуру подачи салатов;
У 3.3.22			хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 3.3.23			рассчитывать стоимость;
У 3.3.24			владеть профессиональной терминологией;
У 3.3.25			консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов.
			Знания:
З 3.3.1			правила выбора основных продуктов и

			дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
3 3.3.2			критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
3 3.3.3			виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
3 3.3.4			нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 3.3.5			методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
3 3.3.6			виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
3 3.3.7			ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;
3 3.3.8			органолептические способы определения готовности;
3 3.3.9			ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;
3 3.3.10			нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
3 3.3.11			техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;
3 3.3.12			виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
3 3.3.13			методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;
3 3.3.14			правила хранения салатов разнообразного ассортимента;
3 3.3.15			требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;
3 3.3.16			правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;
3 3.3.17			правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
3 3.3.18			правила, техника общения с потребителями;
3 3.3.19			базовый словарный запас на иностранном языке

<p>НПО ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>		Навыки:
	Н 3.4.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
	Н 3.4.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
		Умения:
	У 3.4.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 3.4.2	организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;
	У 3.4.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	У 3.4.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;
	У 3.4.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 3.4.6	использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
	У 3.4.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов;
	У 3.4.8	нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;
	У 3.4.9	вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;
	У 3.4.10	готовить квашеную капусту;
	У 3.4.11	мариновать овощи, репчатый лук, грибы;
У 3.4.12	нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;	
У 3.4.13	охлаждать готовые блюда из различных продуктов;	
У 3.4.14	фаршировать куриные и перепелиные	

		яйца;
У 3.4.15		фаршировать шляпки грибов;
У 3.4.16		подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;
У 3.4.17		подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;
У 3.4.18		вырезать украшения из овощей, грибов;
У 3.4.19		измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;
У 3.4.20		доводить до вкуса;
У 3.4.21		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
У 3.4.22		соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;
У 3.4.23		проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
У 3.4.24		порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
У 3.4.25		соблюдать выход при порционировании;
У 3.4.26		выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
У 3.4.27		хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 3.4.28		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
У 3.4.29		рассчитывать стоимость;
У 3.4.30		владеть профессиональной терминологией;
У 3.4.31		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок.
		Знания:
З 3.4.1		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
З 3.4.2		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок

			разнообразного ассортимента;
3 3.4.3			виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
3 3.4.4			нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 3.4.5			методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
3 3.4.6			виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
3 3.4.7			ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;
3 3.4.8			органолептические способы определения готовности;
3 3.4.9			ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;
3 3.4.10			нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
3 3.4.11			техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;
3 3.4.12			виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
3 3.4.13			методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
3 3.4.14			правила хранения, требования к безопасности;
3 3.4.15			хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
3 3.4.16			правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток;
3 3.4.17			правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
3 3.4.18			правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;

		З 3.4.19	правила, техника общения с потребителями;
		З 3.4.20	базовый словарный запас на иностранном языке.
НПО ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			Навыки:
	Н 3.5.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	
	Н 3.5.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
		Умения:	
	У 3.5.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;	
	У 3.5.2	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;	
	У 3.5.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	
	У 3.5.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;	
	У 3.5.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	
	У 3.5.6	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
	У 3.5.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств;	
	У 3.5.8	охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;	
У 3.5.9	нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;		

	У 3.5.10	замачивать желатин, готовить рыбное желе;
	У 3.5.11	украшать и заливать рыбные продукты порциями;
	У 3.5.12	вынимать рыбное желе из форм;
	У 3.5.13	доводить до вкуса;
	У 3.5.14	подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
	У 3.5.15	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
	У 3.5.16	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
	У 3.5.17	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 3.5.18	порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
	У 3.5.19	соблюдать выход при порционировании;
	У 3.5.20	выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
	У 3.5.21	хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	У 3.5.22	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
	У 3.5.23	рассчитывать стоимость;
	У 3.5.24	владеть профессиональной терминологией;
	У 3.5.25	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.
		Знания:
	З 3.5.1	правила выбора основных продуктов и

			дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
3 3.5.2			критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
3 3.5.3			виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
3 3.5.4			нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 3.5.5			методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
3 3.5.6			виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
3 3.5.7			ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
3 3.5.8			органолептические способы определения готовности;
3 3.5.9			ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
3 3.5.10			нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
3 3.5.11			техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
3 3.5.12			виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
3 3.5.13			методы сервировки и подачи,

			температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		З 3.5.14	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		З 3.5.15	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		З 3.5.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		З 3.5.17	правила, техника общения с потребителями;
		З 3.5.18	базовый словарный запас на иностранном языке
	НПО ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 3.6.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		Н 3.6.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		У 3.6.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;
		У 3.6.2	организовывать их хранение в процессе приготовления;
		У 3.6.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 3.6.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		У 3.6.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
	У 3.6.6	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,	

			дичи
У 3.6.7		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств;	
У 3.6.8		охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;	
У 3.6.9		порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь;	
У 3.6.10		снимать кожу с отварного языка;	
У 3.6.11		нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;	
У 3.6.12		замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;	
У 3.6.13		украшать и заливать мясные продукты порциями;	
У 3.6.14		вынимать готовое желе из форм;	
У 3.6.15		доводить до вкуса;	
У 3.6.16		подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;	
У 3.6.17		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	
У 3.6.18		соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	
У 3.6.19		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;	
У 3.6.20		порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	
У 3.6.21		соблюдать выход при порционировании;	
У 3.6.22		выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,	

		домашней птицы, дичи;
У 3.6.23		охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
У 3.6.24		хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 3.6.25		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
У 3.6.26		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
У 3.6.27		владеть профессиональной терминологией;
У 3.6.28		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.
		Знания:
З 3.6.1		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
З 3.6.2		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
З 3.6.3		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
З 3.6.4		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
З 3.6.5		методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
З 3.6.7		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
З 3.6.8		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
З 3.6.9		органолептические способы определения готовности;

		3 3.6.10	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;
		3 3.6.11	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		3 3.6.12	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;
		3 3.6.13	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 3.6.14	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		3 3.6.15	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		3 3.6.16	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		3 3.6.17	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		3 3.6.18	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		3 3.6.19	правила, техника общения с потребителями;
		3 3.6.20	базовый словарный запас на иностранном языке
	НПО ПК 4.1.		Навыки:

<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	Н 4.1.1	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	Н 4.2.2	подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.
		Умения:
	У 4.1.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 4.1.2	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 4.1.3	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
	У 4.1.4	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
	У 4.1.5	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
	У 4.1.6	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
	У 4.1.7	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
	У 4.1.8	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
	У 4.1.9	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
У 4.1.10	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	
У 4.1.11	соблюдать правила техники	

			безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
У 4.1.12			выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
У 4.1.13			оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
У 4.1.14			осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
У 4.1.15			обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
У 4.1.16			своевременно оформлять заявку на склад.
			Знания:
З 4.1.1			требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
З 4.1.2			виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
З 4.1.3			организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
З 4.1.4			последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
З 4.1.5			регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
З 4.1.6			возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
З 4.1.7			требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
З 4.1.8			правила безопасного хранения

			<p>чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>3 4.1.9 правила утилизации отходов;</p> <p>3 4.1.10 виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>3 4.1.11 способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>3 4.1.12 условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>3 4.1.13 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>3 4.1.14 правила оформления заявок на склад.</p>
	<p>НПО ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>		<p>Навыки:</p> <p>Н 4.2.1 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>Н 4.2.2 ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> <p>Умения:</p> <p>У 4.2.1 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>У 4.2.2 организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>У 4.2.3 выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>У 4.2.4 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</p> <p>У 4.2.5 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,</p>

			сезонностью;
У 4.2.6			использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
У 4.2.7			выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы;
У 4.2.8			хранить, использовать готовые виды теста;
У 4.2.9			нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
У 4.2.10			варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
У 4.2.11			запекать фрукты;
У 4.2.12			взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
У 4.2.13			подготавливать желатин, агар-агар;
У 4.2.14			готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
У 4.2.15			смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
У 4.2.16			использовать и выпекать различные виды готового теста;
У 4.2.17			определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
У 4.2.18			доводить до вкуса;
У 4.2.19			выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
У 4.2.20			проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
У 4.2.21			порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
У 4.2.22			соблюдать выход при порционировании;
У 4.2.23			выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;
У 4.2.24			охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких

		блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
У 4.2.25		хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
У 4.2.26		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
У 4.2.27		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
У 4.2.28		владеть профессиональной терминологией;
У 4.2.29		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов.
		Знания:
З 4.2.1		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
З 4.2.2		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
З 4.2.3		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
З 4.2.4		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
З 4.2.5		методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
З 4.2.6		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
З 4.2.7		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;
З 4.2.8		органолептические способы определения готовности;
З 4.2.9		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
З 4.2.10		техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
З 4.2.11		виды, назначение посуды для подачи,

			термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 4.2.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		З 4.2.13	требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		З 4.2.14	правила общения с потребителями;
		З 4.2.15	базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 4.2.16	техника общения, ориентированная на потребителя.
	НПО ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 4.3.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов;
		Н 4.3.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		У 4.3.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.3.2	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 4.3.3	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		У 4.3.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
		У 4.3.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.3.6	использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
	У 4.3.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления	

		горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
У 4.3.8		готовить сладкие соусы;
У 4.3.9		хранить, использовать готовые виды теста;
У 4.3.10		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
У 4.3.11		варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
У 4.3.12		запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;
У 4.3.13		жарить фрукты основным способом и на гриле;
У 4.3.14		проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;
У 4.3.15		взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
У 4.3.16		готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;
У 4.3.17		смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
У 4.3.18		использовать и выпекать различные виды готового теста;
У 4.3.19		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
У 4.3.20		доводить до вкуса;
У 4.3.21		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
У 4.3.22		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
У 4.3.23		проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
У 4.3.24		порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
У 4.3.25		соблюдать выход при порционировании;
У 4.3.26		выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;

		У 4.3.27	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 4.3.28	хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 4.3.29	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 4.3.30	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		У 4.3.31	владеть профессиональной терминологией;
		У 4.3.32	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов.
			Знания:
		З 4.3.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 4.3.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		З 4.3.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 4.3.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 4.3.5	методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З 4.3.6	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 4.3.7	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;
		З 4.3.8	органолептические способы определения готовности;
		З 4.3.9	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		З 4.3.10	техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		З 4.3.11	виды, назначение посуды для подачи,

			термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 4.3.12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		З 4.3.13	требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		З 4.3.14	базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 4.3.15	техника общения, ориентированная на потребителя.
			Навыки:
	НПО ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Н 4.4.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков;
		Н 4.4.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		У 4.4.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.4.2	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 4.4.3	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		У 4.4.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;
		У 4.4.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.4.6	использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента;
		У 4.4.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;

	У 4.4.8	отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;
	У 4.4.9	смешивать различные соки с другими ингредиентам;
	У 4.4.10	проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;
	У 4.4.11	готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;
	У 4.4.12	готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;
	У 4.4.13	готовить лимонады;
	У 4.4.14	готовить холодные алкогольные напитки;
	У 4.4.15	готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;
	У 4.4.16	подготавливать пряности для напитков;
	У 4.4.17	определять степень готовности напитков;
	У 4.4.18	доводить их до вкуса;
	У 4.4.19	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
	У 4.4.20	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления;
	У 4.4.21	проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 4.4.22	порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
	У 4.4.23	соблюдать выход при порционировании;
	У 4.4.24	выдерживать температуру подачи холодных напитков;
	У 4.4.25	хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
	У 4.4.26	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
	У 4.4.27	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
	У 4.4.28	владеть профессиональной терминологией;

		У 4.4.29	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков.
			Знания:
		З 4.4.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 4.4.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;
		З 4.4.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 4.4.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 4.4.5	методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З 4.4.6	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 4.4.7	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;
		З 4.4.8	органолептические способы определения готовности;
		З 4.4.9	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		З 4.4.10	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;
		З 4.4.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 4.4.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;
		З 4.4.13	требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;
		З 4.4.14	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		З 4.4.15	правила, техника общения с потребителями;
		З 4.4.16	базовый словарный запас на иностранном языке.

<p>НПО ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>		Навыки:
	Н 4.5.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;
	Н 4.5.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
	У 4.5.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 4.5.2	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
	У 4.5.3	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
	У 4.5.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;
	У 4.5.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 4.5.6	использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента;
	У 4.5.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
	У 4.5.8	заваривать чай;
	У 4.5.9	варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;
	У 4.5.10	готовить кофе на песке;
	У 4.5.11	обжаривать зерна кофе;
	У 4.5.12	варить какао, горячий шоколад;
	У 4.5.13	готовить горячие алкогольные напитки;
У 4.5.14	подготавливать пряности для напитков;	
У 4.5.15	определять степень готовности напитков;	
У 4.5.16	доводить их до вкуса;	
У 4.5.17	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его	

		использовать;
У 4.5.18		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления;
У 4.5.19		проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
У 4.5.20		порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
У 4.5.21		соблюдать выход при порционировании;
У 4.5.22		выдерживать температуру подачи горячих напитков;
У 4.5.23		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
У 4.5.24		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
У 4.5.25		владеть профессиональной терминологией;
У 4.5.26		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков.
		Знания:
З 4.5.1		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
З 4.5.2		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;
З 4.5.3		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
З 4.5.4		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
З 4.5.5		методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
З 4.5.6		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
З 4.5.7		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;
З 4.5.8		органолептические способы определения готовности;
З 4.5.9		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов

		3 4.5.10	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;
		3 4.5.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 4.5.12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;
		3 4.5.13	требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;
		3 4.5.14	правила расчета с потребителями;
		3 4.5.15	базовый словарный запас на иностранном языке;
		3 4.5.16	техника общения, ориентированная на потребителя
	НПО ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки:
		Н 5.1.1	подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 5.1.2	подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.
			Умения:
		У 5.1.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 5.1.2	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 5.1.3	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		У 5.1.4	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		У 5.1.5	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		У 5.1.6	мыть вручную и в посудомоечной

			машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		У 5.1.7	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		У 5.1.8	обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;
		У 5.1.9	соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов;
		У 5.1.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
		У 5.1.11	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 5.1.12	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		У 5.1.13	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
			Знания:
		З 5.1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 5.1.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 5.1.3	организация работ в кондитерском цехе;
		З 5.1.4	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.1.5	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления

			опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		3 5.1.6	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		3 5.1.7	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;
		3 5.1.8	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		3 5.1.9	правила утилизации отходов;
		3 5.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		3 5.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		3 5.1.12	способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		3 5.1.13	условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		3 5.1.14	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		3 5.1.15	правила оформления заявок на склад;
		3 5.1.16	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
			Навыки:
		Н 5.2.1	приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов.
			Умения:
		У 5.2.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных
	НПО ПК 5.2. Осуществлять и к приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных,		

мучных кондитерских изделий		ингредиентов;
	У 5.2.2	организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
	У 5.2.3	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;
	У 5.2.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
	У 5.2.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 5.2.6	использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
	У 5.2.7	хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.;
	У 5.2.8	выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов;
	У 5.2.9	готовить желе;
	У 5.2.10	хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;
	У 5.2.11	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;
	У 5.2.12	варить сахарный сироп для промочки изделий;
	У 5.2.13	варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);
	У 5.2.14	уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;
У 5.2.15	готовить жженый сахар;	
У 5.2.16	готовить посыпки;	
У 5.2.17	готовить помаду, глазури;	
У 5.2.18	готовить кремы с учетом требований к	

		безопасности готовой продукции;
У 5.2.19		определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;
У 5.2.20		доводить до вкуса, требуемой консистенции;
У 5.2.21		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
У 5.2.22		проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
У 5.2.23		хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;
У 5.2.24		организовывать хранение отделочных полуфабрикатов.
		Знания:
З 5.2.1		ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
З 5.2.2		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;
З 5.2.3		виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
З 5.2.4		характеристика региональных видов сырья, продуктов;
З 5.2.5		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
З 5.2.6		методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
З 5.2.7		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
З 5.2.8		ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;
З 5.2.9		органолептические способы определения готовности;
З 5.2.10		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
З 5.2.11		условия, сроки хранения отделочных

			полуфабрикатов, в том числе промышленного производства;
		3 5.2.12	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.
	НПО ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 5.3.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		Н 5.3.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		У 5.3.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.3.2	организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 5.3.3	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		У 5.3.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
		У 5.3.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 5.3.6	использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;
		У 5.3.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;
		У 5.3.8	подготавливать продукты;
		У 5.3.9	замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;
		У 5.3.10	подготавливать начинки, фарши;
	У 5.3.11	подготавливать отделочные полуфабрикаты;	
	У 5.3.12	прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с	

		использованием механического оборудования;
У 5.3.13		проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
У 5.3.14		проводить оформление хлебобулочных изделий;
У 5.3.15		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
У 5.3.16		проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
У 5.3.17		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
У 5.3.18		соблюдать выход при порционировании;
У 5.3.19		выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
У 5.3.20		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба;
У 5.3.21		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
У 5.3.22		владеть профессиональной терминологией;
У 5.3.23		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба.
		Знания:
З 5.3.1		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
З 5.3.2		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
З 5.3.3		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
З 5.3.4		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
З 5.3.5		методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с

			учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		3 5.3.6	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 5.3.7	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
		3 5.3.8	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
		3 5.3.9	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		3 5.3.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		3 5.3.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 5.3.12	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		3 5.3.13	требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		3 5.3.14	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;
		3 5.3.15	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		3 5.3.16	базовый словарный запас на иностранном языке;
		3 5.3.17	техника общения, ориентированная на потребителя.
			Навыки:
	НПО ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Н 5.4.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		Н 5.4.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		У 5.4.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями,

			оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.4.2	организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 5.4.3	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		У 5.4.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
		У 5.4.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 5.4.6	использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий;
		У 5.4.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;
		У 5.4.8	подготавливать продукты;
		У 5.4.9	готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
		У 5.4.10	подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;
		У 5.4.11	проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;
		У 5.4.12	проводить оформление мучных кондитерских изделий;
		У 5.4.13	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 5.4.14	проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.4.15	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.4.16	соблюдать выход при

		порционировании;
У 5.4.17		выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;
У 5.4.18		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий;
У 5.4.19		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
У 5.4.20		владеть профессиональной терминологией;
У 5.4.21		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий.
		Знания:
З 5.4.1		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
З 5.4.2		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
З 5.4.3		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
З 5.4.4		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
З 5.4.5		методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
З 5.4.6		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
З 5.4.7		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
З 5.4.8		органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
З 5.4.9		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
З 5.4.10		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
З 5.4.11		виды, назначение посуды для подачи,

			контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 5.4.12	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		З 5.4.13	требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		З 5.4.14	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;
		З 5.4.15	базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 5.4.16	техника общения, ориентированная на потребителя.
	НПО ПК 5.5.		Навыки:
	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Н 5.5.1	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		Н 5.5.2	приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		Н 5.5.3	хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		Н 5.5.4	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		Н 5.5.5	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		У 5.5.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.5.2	организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 5.5.3	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		У 5.5.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
		У 5.5.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 5.5.6	использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов;
		У 5.5.7	выбирать, применять комбинировать

		различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания;
У 5.5.8		подготавливать продукты;
У 5.5.9		готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
У 5.5.10		подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;
У 5.5.11		проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;
У 5.5.12		готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 5.5.13		выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
У 5.5.14		проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;
У 5.5.15		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
У 5.5.16		соблюдать выход при порционировании;
У 5.5.17		выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;
У 5.5.18		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов;
У 5.5.19		рассчитывать стоимость;
У 5.5.20		владеть профессиональной терминологией;
У 5.5.21		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов.
		Знания:
З 5.5.1		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
З 5.5.2		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
З 5.5.3		виды, характеристика региональных

			видов сырья, продуктов;
		3 5.5.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 5.5.5	методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;
		3 5.5.6	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 5.5.7	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
		3 5.5.8	органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;
		3 5.5.9	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		3 5.5.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		3 5.5.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуса на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 5.5.12	методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		3 5.5.13	требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		3 5.5.14	правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;
		3 5.5.15	правила, техника общения с потребителями;
		3 5.5.16	базовый словарный запас на иностранном языке
Предоставление услуг предприятия питания	ПК 7.1. Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки		Навыки:
		Н.7.1.1	Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания
		Н.7.1.2	Досервировка стола в соответствии с заказом гостей организации питания
			Умения:
		У.7.1.1	Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков
		У.7.1.2	Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам
		У.7.1.3	Консультировать потребителей по

			выбору напитков, их сочетаемости с блюдами
			Знания:
		3.7.1.1	Характеристика блюд и напитков, включенных в меню
		3.7.1.2	Правила сочетаемости напитков и блюд
		3.7.1.3	Классификация алкогольных и безалкогольных напитков
		3.7.1.4	Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая
		3.7.1.5	Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности
		3.7.1.6	Классификация кофе по видам и степени обжарки
		3.7.1.7	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания
		3.7.1.8	Техника продаж и презентации блюд и напитков
		3.7.1.9	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
			Навыки:
		Н.7.2.1	Подача блюд и напитков гостям организации питания
		Н.7.2.2	Замена использованной посуды, приборов и столового белья
			Умения:
		У.7.2.1	Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков
		У.7.2.2	Досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков
		У.7.2.3	Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков
		У.7.2.4	Презентовать гостям блюда и напитки при подаче
		У.7.2.5	Производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей
			Знания:
		3.7.2.1	Правила и очередность подачи блюд и напитков
		3.7.2.2	Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
		3.7.2.3	Правила порционирования и
	ПК 7.2. Обслуживание гостей в зале организации питания		

			подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей
		3.7.2.4	Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря
		3.7.2.5	Правила и техника подачи блюд
		3.7.2.6	Правила и техника подачи чая и кофе
		3.7.2.7	Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
		3.7.2.8	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 7.3 Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания		Навыки:
		Н.7.3.1	Организация приема, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря бара и зала организации питания
		Н.7.3.2	Контроль эксплуатации оборудования и инвентаря
			Умения:
		У.7.3.1	Прогнозировать и рассчитывать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для бесперебойного обслуживания гостей организации питания
			Знания:
		3.7.3.1	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		3.7.3.2	Условия хранения столовой посуды, столовых приборов
		3.7.3.3	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
	3.7.3.4	Правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря в организации питания	
	ПК 7.4 Использование прикладного профессионального обеспечения и цифровых ресурсов предоставления услуг предприятиями питания		Навыки:
		Н.7.4.1	Ведение учетно-отчетной документации по предоставлению услуг предприятиями питания
			Умения:
		У.7.4.1	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по предоставлению услуг предприятиями питания

		У.7.4.2	Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального
		У.7.4.3	Применять компьютерные и телекоммуникационные средства
		У.7.4.4	Применять инструменты и методы Бережливого производства
			Знания:
		3.7.4.1	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при предоставлении услуг предприятиями питания
		3.7.4.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе предоставления услуг предприятиями питания
		3.7.4.3	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при предоставлении услуг предприятиями питания, в том числе в электронном виде
		3.7.4.4	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе предоставления услуг предприятиями питания

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ): 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование	Всего – с учетом интенсификации до 40%, ак.ч.	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч.	Курс изучения
1	2	3	4	5
Обязательная часть образовательной программы				
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	1476	988	1, 2, 3
ООП	Базовые дисциплины	1382	922	1, 2, 3
ООП.01	Русский язык	80	42	1
ООП.02	Литература	112	70	1
ООП.03	Математика	222	138	1, 2
ООП.04	Иностранный язык	104	100	1
ООП.05	Информатика	114	70	1,2
ООП.06	Физика	118	70	1
ООП.07	Химия	156	94	1,2
ООП.08	Биология	74	46	1
ООП.09	История	112	72	1
ООП.10	Обществознание	74	50	3
ООП.11	География	74	50	3
ООП.12	Физическая культура	72	70	1
ООП.13	Основы безопасности жизнедеятельности	70	50	2
ООПВ	Предлагаемые ОО	94	66	1, 2
ООПВ.01	Родной язык	62	44	2
ООПВ.02	Основы проектной деятельности	32	22	1
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	2582	2108	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	274	216	2, 3
ОГСЭ.01	Основы философии	50	34	3
ОГСЭ.02	История	50	32	3
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	46	44	2
ОГСЭ.04	Физическая культура	96	86	2, 3
ОГСЭ.05	Психология общения	32	20	3
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	106	74	2, 3
ЕН.01	Химия	54	38	2
ЕН.02	Математика	52	36	3

ОП	Общепрофессиональный цикл	388	238	1, 2, 3
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	32	14	2
ОП.02	Физиология питания	32	20	2
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	32	20	2
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	44	34	2
ОП.07	Охрана труда	32	14	2
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	70	40	3
ОП.09	Учет и калькуляция в общественном питании	44	28	1
ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочих мест	44	28	1
ОП.12	Теоретические основы цифровой экономики	58	40	3
ПЦ	Профессиональный цикл	1814	1580	2, 3
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	152	140	2
МДК.01.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	38	26	2
УП.01	Учебная практика	36	36	2
ПП.01	Производственная практика	72	72	2
ПА.01	Промежуточная аттестация	6	6	2
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	328	274	2
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	106	52	2
УП.02	Учебная практика	72	72	2
ПП.02	Производственная практика	144	144	2
ПА.02	Промежуточная аттестация	6	6	2
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	172	154	2
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	58	40	2
УП.03	Учебная практика	36	36	2
ПП.03	Производственная практика	72	72	2
ПА.03	Промежуточная аттестация	6	6	2
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей	180	160	2

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов	32	20	2
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации напитков сложного ассортимента	34	26	2
УП.04	Учебная практика	72	72	2
ПП.04	Производственная практика	36	36	2
ПА.04	Промежуточная аттестация	6	6	2
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	268	222	3
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	86	52	3
МДК.05.02	Эстетика и дизайн хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	20	3
УП.05	Учебная практика	72	72	3
ПП.05	Производственная практика	72	72	3
ПА.05	Промежуточная аттестация	6	6	2
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	154	120	3
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	76	42	3
УП.06	Учебная практика	36	36	3
ПП.06	Производственная практика	36	36	3
ПА.06	Промежуточная аттестация	6	6	3
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Повар, кондитер	416	366	1
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовление простой горячей и простой холодной кулинарной продукции	64	36	1
МДК.07.02	Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	58	36	1
УП.07	Учебная практика	216	216	1
ПП.07	Производственная практика	72	72	1
ПА.07	Промежуточная аттестация	6	6	1
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	144	144	3
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	216		3
Итого (минимальные требования):		4274	3096	1, 2, 3
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок	190	166	3
Объем образовательной программы		4464	3262	1-3
Срок обучения		2 года 10 месяцев		1-3

5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1	ПМ.08 Предоставление услуг предприятия питания	190	По запросу работодателя
2	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	180	<p>Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом спецификации отраслевых предприятий ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП».</p> <p>Практико-ориентированные занятия нацелены на формировании умений и знаний в области: организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
3	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	36	<p>Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом спецификации отраслевых предприятий ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП».</p> <p>Практико-ориентированные занятия нацелены на формировании умений и знаний в области: организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
4	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	134	<p>Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом спецификации отраслевых предприятий ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП».</p> <p>Практико-ориентированные занятия нацелены на формировании умений и знаний в области: организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
5	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	36	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом спецификации отраслевых предприятий ООО «АЙЭФСИЭМ

			ГРУПП». Практико-ориентированные занятия нацелены на формировании умений и знаний в области: организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала
6	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Повар, кондитер	288	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом спецификации отраслевых предприятий ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП». Практико-ориентированные занятия нацелены на формировании умений и знаний в области: выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Повар, кондитер
Итого		864	-

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

План обучения на предприятии заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы исходя из наличия 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 ¹	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	Изучение организации работы снабжения на предприятии практики, приемка продуктов, организация системы хранения сырья и продуктов согласно требований СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» Технологический процесс механической обработки десертных, экзотических и редких видов овощей; подготовка овощей к фаршированию (помидоры, перцы болгарские, шампиньоны) Нарезка овощей и грибов, используемая в международной практике в ресторанах (турнедо, жардиньер, маседуан, конкассе, пон неф, шамтойяр и т.д). Сложные виды нарезки (грибочки,	01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	108	3	По перечню предприятий	

¹ Оснащение указано в п. 6.1.2.5

<p>бочоночки, спиральки, нуазет и т.п.) Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов: дарн, тронгон, филе с кожей и костями, филе с кожей без костей, чистое филе, гужон Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы и кнельной массы и полуфабрикатов из нее: тельное, зразы, кнели Технологический процесс обработки нерыбного водного сырья: кальмары, креветки. Приготовление полуфабриката: кальмары, фаршированные Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины, телятины, баранины, свинины для сложной кулинарной продукции Технологический процесс обработки и подготовки субпродуктов (языков, мозгов, семенников) для приготовления сложной кулинарной продукции. Технологический процесс механической обработки сельскохозяйственной птицы и дичи, кролик. Подготовка полуфабрикатов к фаршированию филе и тушек, заправка под кожу воздуха и сливочного масла, сворачивание рулетом. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные. Приготовление кнельной массы. Отсаживание полуфабрикатов из кнельной массы Ознакомление с предприятием практики. Анализ состояния техники безопасности и охраны труда, противопожарной безопасности на предприятии практики, правила санитарии и гигиены на производственных участках Организация рабочих мест по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в овощном цехе. Предохранение очищенных овощей и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке овощей и грибов Организация рабочих мест по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе. Ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых в предприятии практики. Организация процесса обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для производства полуфабрикатов из рыбы: стейк из рыбы, приготовление и отсаживание кнельной массы, судак фаршированный</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	<p>Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса: ростбиф, буженина, стейк, рулет из телятины</p> <p>Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса птицы: порционные (котлета по-киевски, шницель по-столичному, рулетики куриные)</p>					
2	<p>Ознакомление с требованиями организации работы производственного участка в горячем цехе по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, супов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление бульонов (мясного, мясо-костного)</p> <p>Приготовление и подача национальных супов России: щей боярских, борща украинского, рассольника ленинградского</p> <p>Приготовление и подача национальных супов РТ: суп-лапша домашняя, суп-лапша грибная</p> <p>Приготовление и подача прозрачных супов (консоме) с гарниром</p> <p>Приготовление и подача супов-пюре, крем-супов из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов,</p> <p>Приготовление и подача рататюя, фаршированных помидоров, баклажанов</p> <p>Приготовление и подача ризотто. Приготовление пасты «Карбонара», пасты «Болоньезе», яиц-пашот.</p> <p>Приготовление и подача вареников с семгой, блинов или блинчиков с различными фаршами</p> <p>Приготовление и подача рулетиков из рыбы, судака фаршированного</p> <p>Приготовление и подача котлеты по-киевски, рулетиков из курицы, тимбала из курицы</p> <p>Организация процесса приготовления и подачи сложных заправочных супов, супов-пюре с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).</p> <p>Организация процесса приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.</p> <p>Организация процесса приготовления сложных горячих соусов, в том числе новых, фирменных предприятия практики</p> <p>Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и</p>	02	<p>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</p>	216	4	По перечню предприятий

	<p>гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и гарниров из крупяных масс (поленты, пудинги), из макаронных изделий (лазаньи, канелони) Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и гарниров из бобовых Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из рыбы сложного ассортимента Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из жареного мяса, мясопродуктов сложного ассортимента Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из мяса сложного ассортимента (рубленая, котлетная, кнельная массы) Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из мясопродуктов сложного ассортимента Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (рубленая, котлетная, кнельная массы) Организация процесса по доставке продукции по заказам потребителей (упаковки готовых блюд и закусок на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции) Организация процесса по доставке продукции по заказам потребителей (упаковки готовых блюд и закусок на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции)</p>						
3	<p>Ознакомление с требованиями организации работы в холодном цехе по приготовлению, хранению и подготовке к реализации холодных соусов, холодных блюд и закусок, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление и подача бутербродов «Канapé», коктейльных бутербродов Приготовление и подача салатов из свежих овощей (салат</p>	03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с	4		По перечню предприятий	

<p>«Греческий», салат «Уолдорф» салат «Капрезе»); приготовление холодных соусов сложного ассортимента</p> <p>Приготовление и подача салатов сложного ассортимента из вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья)</p> <p>Приготовление и подача холодных закусок сложного ассортимента (паштета, муссы)</p> <p>Приготовление и подача холодных блюд сложного ассортимента (рулетики из филе рыбы, рулет куриный, галантин, рулетики из мяса)</p> <p>Ознакомление с предприятием практики.</p> <p>Организация процесса приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Организация процесса приготовления современных вариантов салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, яиц, свежей зелени</p> <p>Организация процесса приготовления сложных холодных соусов, в том числе новых, фирменных предприятия практики</p> <p>Организация процесса приготовления и подачи сложных холодных салатов из сырых продуктов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)</p> <p>Организация процесса приготовления и подачи сложных холодных салатов из вареных продуктов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)</p> <p>Организация процесса приготовления и подачи сложных салатов-коктейлей с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)</p> <p>Организация процесса приготовления теплых салатов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)</p> <p>Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)</p> <p>Организация процесса приготовления сложных холодных закусок</p>		<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>				
--	--	--	--	--	--	--

	<p>из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)</p> <p>Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)</p> <p>Организация процесса приготовления сложных холодных закусок из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)</p> <p>Организация процесса приготовления сложных холодных блюд мяса и мясопродуктов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)</p> <p>Организация процесса приготовления сложных холодных закусок мяса и мясопродуктов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)</p> <p>Организация процесса приготовления и подачи холодных блюд и закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача</p> <p>Организация процесса приготовления и отпуска холодных закусок сложного ассортимента зависимости от типа организации питания и способа обслуживания</p>						
4	<p>Приготовление и подача фруктовых и ягодных салатов с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)</p> <p>Приготовление и подача низкокалорийных желе, мусса</p> <p>Приготовление и подача мороженого, парфе, сорбета, бланманже</p> <p>Приготовление и подача чизкейка классического выпеченного, пирожного «Анна Павлова»</p> <p>Приготовление и подача суфле ванильного, пудинга сахарного</p> <p>Приготовление и подача десертов фондю, десертов с приемами фламбе</p> <p>Приготовление и подача щербетов, молочных коктейлей</p> <p>Приготовление и подача холодного чая, фраппе ананасового</p>	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	4		По перечню предприятий	

	<p>Приготовление и подача горячих напитков: глинтвейна, грога чая, какао</p> <p>Приготовление и подача горячего шоколада, кофе</p> <p>Ознакомление с предприятием практики.</p> <p>Организация процесса приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, полуфабрикатов, элементов декора для приготовления десертов</p> <p>Организация процесса приготовления и подачи сложных холодных десертов (трайфлы, веррины)</p> <p>Организация процесса приготовления и подача сложных горячих десертов (штрудель яблочный, вишневый, тарты, фондан, брауни)</p> <p>Организация процесса приготовления холодных напитков на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)</p> <p>Организация процесса приготовления горячих напитков на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)</p>					
5	<p>Ознакомление с требованиями организации работы специализированного цеха по приготовлению, хранению и подготовке к реализации отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов из различного теста, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.</p> <p>Приготовление и оформление праздничного хлеба, халлов</p> <p>Приготовление отделочных полуфабрикатов: крема масляного, заварного, различных помад.</p> <p>Приготовление мастики и элементов декора из него (цветок, лепесток)</p> <p>Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способами: булочки «Дорожная», ватрушек с повидлом, творогом</p> <p>Приготовление бисквитного теста. Приготовление бисквитов (основного, шоколадного, буше, с орехами, с маком, масляного, «Прага» и т.д.)</p> <p>Приготовление бисквитного фруктового пирожного (буше), приготовление миниатюрных пирожных (птифур)</p> <p>Приготовление шоколадно-апельсинового торта, воздушного торта «Меренга» с фруктами</p>	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	144	5	По перечню предприятий

<p>Приготовление медового торта Приготовление заварного теста: кольцо воздушное, профитроли с кремом Приготовление торта «Слоеный с кремом» Приготовление торта «Киевский», торта «Чайная роза» Ознакомление с предприятием практики. Организация процесса работы специализированного цеха по приготовлению, хранению и подготовке к реализации отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов из различного теста, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Организация процесса приготовления кремов: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные) на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления и открытых и закрытых пирогов на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления пирожного бисквитных, бисквитных фруктово-желейных на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления пирожного «Корзиночка» с белковым кремом, «Корзиночка любительская» на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления бисквитно-орехового (Джоконда) теста. Приготовление сложных пирожных на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления белково-воздушного теста. Приготовление макарони ванильных на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления теста тюлип (сахарное тесто) на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	<p>нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)</p> <p>Организация приготовления миниатюрных пирожных (птифур) на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)</p> <p>Организация приготовления хлеба на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)</p>						
6	<p>Оперативное планирование производства работы производства</p> <p>Организация работы трудового коллектива</p> <p>Организация производства, оперативное планирование производства и технологическая документация</p> <p>Организация труда и управления на предприятии практики</p> <p>Основные экономические показатели деятельности предприятия практики</p>	06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	72	6	По перечню предприятий	
7	<p>Правила безопасности труда, технике безопасности при первичной обработке, нарезке овощей и грибов. Изучение оказания первой помощи при несчастных случаях на предприятиях общественного питания. Первичная обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов. Приготовление, оформление и подача салатов из сырых овощей (салат из моркови, из белокочанной капусты)</p> <p>Приготовление, оформление и подача картофеля отварного с маслом, картофельного пюре, картофеля фри</p> <p>Приготовление, оформление и подача. Соус белый основной и его производные; грибной, соус сметанный, молочный</p> <p>Приготовление, оформление и подача. Соус красный и его производные</p> <p>Приготовление, оформление и подача мясного, мясокостного бульона. Супы заправочные: щи с картофелем, борщ</p> <p>Приготовление куриного бульона, приготовление грибного отвара, рыбного бульона, супов: грибного, уха рыбацкая, молочных</p> <p>Приготовление и подача каш рассыпчатых, жидких, вязких, каша пшеничная с тыквой; макарон отварных с маслом, томатом, с сыром</p> <p>Приготовление, оформление и подача яиц вареных вкрутую, всмятку, в мешочек, пашот, омлета натурального,</p>	07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Повар, кондитер	288	2	По перечню предприятий	

<p>фаршированного различным фаршем</p> <p>Приготовление, оформление и подача вареников ленивых со сметаной, вареников с различными видами фаршей, сырников</p> <p>Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, биточки</p> <p>Приготовление, оформление и подача «Рыба, жаренная по-ленинградски», рыбы в тесте жареной, запеченной в сметанном соусе</p> <p>Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее, приготовление и подача: котлеты, биточки с гарниром</p> <p>Приготовление натурально-рубленной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление и подача бифштекса, шницеля, фрикаделек</p> <p>Приготовление, оформление и подача голубцов с мясом и рисом</p> <p>Приготовление, оформление и подача печени жареной порционным куском с гарниром</p> <p>Приготовление и подача рагу, чахохбили</p> <p>Приготовление, оформление и подача сельди с гарниров, салатной заправки</p> <p>Приготовление, оформление и подача винегрета овощного и горчицы столовой</p> <p>Приготовление, оформление и подача бутербродов, канапе</p> <p>Приготовление, оформление и подача яблок, жареных в тесте, шарлотки яблочной</p> <p>Приготовление, оформление и подача чая, кофе, какао, киселя из клюквы, компота из сухофруктов</p> <p>Приготовление отделочных полуфабрикатов: сахарный сироп различной крепости, сироп для глазирования (тираж), инвертный сироп, помада сахарная основная, помада молочная.</p> <p>Приготовление основных отделочных полуфабрикатов: крем сливочный, крем «Шарлот», крем белковый заварной</p> <p>Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него: сдобы обыкновенны, пироги со сладкой начинкой.</p> <p>Приготовление хлеба из дрожжевого теста, хлеба круглого</p> <p>Приготовление песочного полуфабриката: кекс столичный, печенье сахарное, печенье нарезное</p> <p>Приготовление пресно-сдобного теста, сочни с творогом, пирог с ягодами</p> <p>Приготовление заварного полуфабриката, профитроли, трубочки из заварного теста</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>Приготовление бисквита основного: рулет фруктовый</p> <p>Приготовление пирожного «Картошка» из крошкового полуфабриката</p> <p>Ассортимент первых блюд на предприятии практики.</p> <p>Приготовление, оформление и подача заправочных супов: рассольник ленинградский, домашний. Холодных супов: окрошка мясная</p> <p>Ассортимент рыбных блюд на предприятии практики.</p> <p>Приготовление, оформление и подача: рыбы жаренной основным способом (порционный кусок с кожей без костей, стейк, тельное)</p> <p>Ассортимент мясных блюд на предприятии практики.</p> <p>Приготовление, оформление и подача порционных мясных блюд: зразы отбивные, мясо, тушенное с черносливом.</p> <p>Приготовление, оформление и подача мелкокусковых мясных блюд: азу, поджарка, бефстроганов</p> <p>Ассортимент блюд из домашней птицы на предприятии практики.</p> <p>Приготовление, оформление и подача блюд из порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из курицы в панировке, жаренных во фритюре, наггетсов</p> <p>Ассортимент холодных закусок и блюд на предприятии практики.</p> <p>Приготовление, оформление и подача закусок из рыбы, мяса и мясопродуктов, салатов. Приготовление, оформление и подача салата столичного, рыбного, мясного</p> <p>Ассортимент сладких блюд на предприятии практики.</p> <p>Приготовление, оформление и подача суфле, пудинга с ягодным соусом</p> <p>Ассортимент изделий из дрожжевого теста.</p> <p>Технология приготовления: булочки в ассортименте (школьная, дорожная и пр.), пампушки для борща</p> <p>Ассортимент изделий из песочного теста. Технология приготовления: кекс мраморный, печенье творожное</p> <p>Ассортимент изделий из заварного теста. Технология приготовления: кольцо воздушное, профитроли, эклеры.</p> <p>Ассортимент изделий из бисквитного теста. Технология приготовления: торт «Прага», пирог бисквитный</p>					
--	--	--	--	--	--

5.4. Рабочая программа воспитания

5.4.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

6.1.1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- экологических основ природопользования;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- организации хранения и контроля запасов и сырья;
- организации обслуживания;

кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Лаборатории:

химии;
учебная кухня ресторана;
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
актовый зал.

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «социально-экономических дисциплин».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программ	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		

1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «иностранный язык».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		

1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса
---	--	-----------------------------------

Кабинет «информационных технологий в профессиональной деятельности».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютеры, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащенные лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		

III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «экологических основ природопользования».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «технологии кулинарного и кондитерского производства».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным

		обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «организации хранения и контроля запасов и сырья».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «организации обслуживания».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН

Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «технического оснащения кулинарного и кондитерского производства».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «технологии кулинарного и кондитерского производства».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программ	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

Кабинет «библиотека» (Читальный зал, библиотека, актовый зал)

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам, СанПиН
2	Рабочее место библиотекаря	Соответствует ГОСТам, СанПиН
3	Открытые книжные стеллажи	Соответствует ГОСТам, СанПиН
4	Информационные стенды	Соответствует ГОСТам, СанПиН
5	Библиотечная кафедра	Соответствует ГОСТам, СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ студента	оснащено лицензионным программным обеспечением, имеется возможность подключения к

		информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации
2	АРМ библиотекаря (компьютер, мультимедийное устройство, экран, колонки)	оснащено лицензионным программным обеспечением, имеется возможность подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации
Дополнительное оборудование		
1	Доска перекатная (магнитно-маркерная поверхность)	Соответствует ГОСТам, СанПиН

Кабинет «актовый зал» (Читальный зал, библиотека, актовый зал)

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Мебель	Соответствует ГОСТам, СанПиН, из расчета не менее 25 чел.
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место	оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Акустическая аппаратура	технический паспорт на оборудование

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «учебная кухня ресторана».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Технические средства обучения (компьютер, средства	Соответствует ГОСТам,

	аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	СанПиН, оснащено лицензионным программным обеспечением
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Весы настольные электронные	технический паспорт
2	Пароконвектомат	технический паспорт
3	Конвекционная печь или жарочный шкаф	технический паспорт
4	Микроволновая печь	технический паспорт
5	Расстоечный шкаф	технический паспорт
6	Плита электрическая	технический паспорт
7	Фритюрница	технический паспорт
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	технический паспорт
9	Шкаф холодильный	технический паспорт
10	Шкаф морозильный	технический паспорт
11	Шкаф шоковой заморозки	технический паспорт
12	Льдогенератор	технический паспорт
13	Тестораскаточная машина	технический паспорт
14	Планетарный миксер	технический паспорт
15	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	технический паспорт
16	Мясорубка	технический паспорт
17	Овощерезка или процессор кухонный	технический паспорт
18	Слайсер	технический паспорт
19	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный	технический паспорт
20	Миксер для коктейлей	технический паспорт
21	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	технический паспорт
22	Машина для вакуумной упаковки	технический паспорт
23	Кофемашина с капучинатором	технический паспорт
24	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	технический паспорт
25	Кофемолка	технический паспорт
26	Газовая горелка (для карамелизации)	технический паспорт
27	Набор инструментов для карвинга	технический паспорт
28	Овоскоп	технический паспорт
29	Нитраттестер	технический паспорт
30	Машина посудомоечная	технический паспорт
31	Стол производственный с моечной ванной	технический паспорт
32	Стеллаж передвижной	технический паспорт
33	Моечная ванна двухсекционная	технический паспорт
Дополнительное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	соответствует ГОСТам, СанПиН
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебно-методической документации (согласно	паспорт лаборатории

	перечню используемых учебных изданий и дополнительной литературы	
	комплект плакатов и схем	паспорт лаборатории
Дополнительное оборудование		

Лаборатория «учебный кондитерский цех».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	Соответствует ГОСТам, СанПиН, оснащено лицензионным программным обеспечением
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Весы настольные электронные	технический паспорт
2	Конвекционная печь	технический паспорт
3	Микроволновая печь	технический паспорт
4	Подовая печь (для пиццы)	технический паспорт
5	Расстоечный шкаф	технический паспорт
6	Плита электрическая	технический паспорт
7	Шкаф холодильный	технический паспорт
8	Шкаф морозильный	технический паспорт
9	Шкаф шоковой заморозки	технический паспорт
10	Льдогенератор	технический паспорт
11	Фризер	технический паспорт
12	Тестораскаточная машина (настольная)	технический паспорт
13	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	технический паспорт
14	Тестомесильная машина (настольная)	технический паспорт
15	Миксер (погружной)	технический паспорт
16	Мясорубка	технический паспорт
17	Куттер или процессор кухонный	технический паспорт
18	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	технический паспорт
19	Пресс для пиццы	технический паспорт
20	Лампа для карамели	технический паспорт
21	Аппарат для темперирования шоколада	технический паспорт
22	Газовая горелка (для карамелизации)	технический паспорт
23	Термометр инфрокрасный	технический паспорт
24	Термометр со щупом	технический паспорт
25	Овоскоп	технический паспорт

26	Машина для вакуумной упаковки	технический паспорт
27	Производственный стол с моечной ванной	технический паспорт
28	Производственный стол с деревянным покрытием	технический паспорт
29	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	технический паспорт
30	Моечная ванна (двухсекционная)	технический паспорт
31	Стеллаж передвижной	технический паспорт
Дополнительное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	соответствует ГОСТам, СанПиН
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебно-методической документации (согласно перечню используемых учебных изданий и дополнительной литературы)	паспорт лаборатории
	комплект плакатов и схем	паспорт лаборатории
Дополнительное оборудование		

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях индустрии питания и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования

и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Повар, кондитер» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях индустрии питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области Повар, кондитер.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Наименование рабочего места, участка «Кухня организации питания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		

1	Весы настольные электронные	технический паспорт
2	Пароконвектомат	технический паспорт
3	Конвекционная печь или жар	технический паспорт
4	Микроволновая печь	технический паспорт
5	Расстоечный шкаф	технический паспорт
6	Плита электрическая	технический паспорт
7	Фритюрница	технический паспорт
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	технический паспорт
9	Шкаф холодильный	технический паспорт
10	Шкаф морозильный	технический паспорт
11	Шкаф шоковой заморозки	технический паспорт
12	Льдогенератор	технический паспорт
13	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	технический паспорт
14	Тестораскаточная машина	технический паспорт
15	Планетарный миксер	технический паспорт
16	Диспенсер для подогрева тарелок	технический паспорт
17	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	технический паспорт
18	Мясорубка	технический паспорт
19	Овощерезка	технический паспорт
20	Процессор кухонный	технический паспорт
21	Слайсер	технический паспорт
22	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	технический паспорт
23	Миксер для коктейлей	технический паспорт
24	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	технический паспорт
25	Машина для вакуумной упаковки	технический паспорт
26	Кофемашина с капучинатором	технический паспорт
27	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	технический паспорт
28	Кофемолка	технический паспорт
29	Лампа для карамели	технический паспорт
30	Аппарат для темперирования шоколада	технический паспорт
31	Сифон	технический паспорт
32	Газовая горелка (для карамелизации)	технический паспорт
33	Машина посудомоечная	технический паспорт
34	Стол производственный с моечной ванной	технический паспорт
35	Стеллаж передвижной	технический паспорт
36	Моечная ванна двухсекционная	технический паспорт
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

Наименование рабочего места, участка «Кондитерский цех организации питания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Весы настольные электронные	технический паспорт
2	Конвекционная печь	технический паспорт
3	Микроволновая печь	технический паспорт
4	Подовая печь (для пиццы)	технический паспорт
5	Расстоечный шкаф	технический паспорт
6	Плита электрическая	технический паспорт
7	Шкаф холодильный	технический паспорт
8	Шкаф морозильный	технический паспорт
9	Шкаф шоковой заморозки	технический паспорт
10	Тестораскаточная машина (настольная)	технический паспорт
11	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	технический паспорт
12	Тестомесильная машина (настольная)	технический паспорт
13	Миксер (погружной)	технический паспорт
14	Мясорубка	технический паспорт
15	Куттер	технический паспорт
16	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	технический паспорт
17	Пресс для пиццы	технический паспорт
18	Лампа для карамели	технический паспорт
19	Аппарат для темперирования шоколада	технический паспорт
20	Сифон	технический паспорт
21	Газовая горелка (для карамелизации)	технический паспорт
22	Термометр инфрокрасный	технический паспорт
23	Термометр со щупом	технический паспорт
24	Овоскоп	технический паспорт
25	Машина для вакуумной упаковки	технический паспорт
26	Производственный стол с моечной ванной	технический паспорт
27	Производственный стол с деревянным покрытием	технический паспорт
28	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	технический паспорт
29	Моечная ванна (двухсекционная)	технический паспорт
30	Стеллаж передвижной	технический паспорт
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

--	--

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее

25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), при применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены адаптированными печатными или электронными учебными изданиями, при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.2.3. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения образовательной программы, в том числе отечественного производства.

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства².

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Электронно-библиотечная система BOOK.ru	ООД.01 Русский язык ООД.02 Литература ООД.03 Математика ООД.04 Иностранный язык ООД.05 Информатика ООД.06 Физика ООД.07 Химия ООД.08 Биология ООД.09 История ООД.10 Обществознание ООД.11 География ООД.12 Физическая культура ООД.13 Основы безопасности жизнедеятельности ООДВ.01 Родной язык ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления	25

² Указывается при наличии и необходимости применения программного обеспечения в соответствии с квалификацией выпускника СПО

		и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
2	Система дистанционного обучения «Прометей»	ООДВ.02 Индивидуальный проект ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	25
3	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	ООДВ.02 Индивидуальный проект ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	25
4	1С: Предприятие	ОП.07 Основы калькуляции и учета ПМ.04 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	25

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО специфики получаемой профессии/специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные

модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена профильного уровня, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 4).

6.4.2. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации

не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций,

в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО,

а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям

к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий

и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Министерства просвещения Российской Федерации ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательной организации СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения

по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта (работы) образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПОП-П.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: специалист по поварскому и кондитерскому делу

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разработана программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня, организацию и проведение защиты дипломной работы (дипломного проекта).

Приложение 1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
код и наименование специальности

Матрица компетенций выпускника

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Код и наименование специальности

2023 г.

		Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело						
		Организа ция и ведение процессов приготовл ения и подготовк и к реализаци и полуфабр икатов для блюд, кулинарн ых изделий сложного ассортиме нта	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	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	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	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	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.	Выполнение работ по одной или нескольких профессиям рабочих, должностям служащих. Повар, Кондитер
33.011 Повар								
ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1	ПК 4.1			ПК 1.1 ППКРС
								ПК 4.1 ППКРС
	ТФ В/02.4	ПК 1.2	ПК 2.2	ПК 3.2	ПК 4.2			ПК 1.3 ППКРС
		ПК 1.3	ПК 2.3	ПК 3.3	ПК 4.3			ПК 1.4 ППКРС
		ПК 1.4	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.4			ПК 2.4

							ППКРС
							ПК 2.5 ППКРС
		ПК 2.5	ПК 3.5	ПК 4.5			ПК 2.6 ППКРС
		ПК 2.6	ПК 3.6	ПК 4.6			ПК 2.7 ППКРС
		ПК 2.7	ПК 3.7				ПК 2.8 ППКРС
		ПК 2.8					ПК 3.1 ППКРС
							ПК 3.2 ППКРС
							ПК 3.3 ППКРС
							ПК 3.4 ППКРС
							ПК 3.5 ППКРС
							ПК 3.6 ППКРС
							ПК 4.2 ППКРС
							ПК 4.3 ППКРС
							ПК 4.4 ППКРС
							ПК 4.5 ППКРС
	ТФ С/01.5		ПК 2.1	ПК 3.2	ПК 4.2		
			ПК 2.2	ПК 3.3	ПК 4.3		
			ПК 2.3	ПК 3.4	ПК 4.4		

			ПК 2.4	ПК 3.5	ПК 4.5			
			ПК 2.5	ПК 3.6	ПК 4.6			
			ПК 2.6	ПК 3.7				
			ПК 2.7					
			ПК 2.8					
ОТФ Д Управление текущей деятельностью кухни организации питания	ТФ Д /01.6						ПК 6.1	
							ПК 6.2	
							ПК 6.3	
							ПК 6.5	
	ТФ Д /03.6						ПК 6.4	
33.010 Кондитер								
ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.04					ПК 5.1		ПК 5.1 ППКРС
	ТФ В/02.04				ПК 4.2	ПК 5.2		ПК 4.2 ППКРС
						ПК 5.3		ПК 5.2 ППКРС
						ПК 5.4		ПК 5.4 ППКРС
						ПК 5.5		ПК 5.5 ППКРС
						ПК 5.5		
33.014 Пекарь								
ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4					ПК 5.3		ПК 5.3 ППКРС
	ТФ В/02.4					ПК 5.3		
07.003 Управление персоналом организации								
ОТФ А	ТФ А/01.6						ПК 6.2	

Документационное обеспечение работы с персоналом	ТФ А/02.6						ПК 6.1	
	ТФ А/03.6							

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

Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»**

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

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.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» 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 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
<i>ВД 1</i>	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	разработке ассортимента полуфабрикатов;
	разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода

	<p>полуфабрикатов;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов</p>
Уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 152
в том числе в форме практической подготовки 134

Из них на освоение МДК 38
в том числе самостоятельная работа -
консультации 2
практики, в том числе учебная 36
производственная 72
Промежуточная аттестация квалификационный экзамен

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.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<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>
ПК1.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	7	4	7	4		-	-	-	-
ПК1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к	137	130	29	22		-	-	36	72

	реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента									
	Консультации	2								
	Учебная практика	72	36						36	
	Производственная практика	36	72							72
	Промежуточная аттестация	6	<i>6</i>							
	Всего:	152	134	36	26		-	-	36	72

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. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		7/4	ОК 1-5, 9, 10 ПК 1.1 – 1.4	ПО 1-7 З 1-7 У 1-8	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	2			
	1 Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	1			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	1 Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	1			
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	3	ОК 1-5, 9, 10 ПК 1.1 – 1.4	ПО 1-7 З 1-7 У 1-8	
	1 Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	1			
	2 Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	1			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1		
	1 Организация хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	1			
Тема 1.3. Организация работ	Содержание	2	ОК 1-5, 9, 10 ПК 1.1 – 1.4	ПО 1-7 З 1-7	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		

по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	1	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	1		У 1-8
	2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	1		
Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			27/22		
Тема 2.1 Обработка, подготовка традиционных, экзотических и редких видов овощей, грибов	Содержание		5	ОК 1-5, 9, 10 ПК 1.1 – 1.4	ПО 1-7 З 1-7 У 1-8
	1	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения традиционных видов овощей и грибов. Пищевая ценность овощей и грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	1		
	2	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		3		
	1	Расчеты при механической обработке и подготовки традиционных, экзотических и редких видов овощей, грибов	1		
Практическая подготовка					

	1	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов.	2		
Тема 2.2.	Содержание		10	ОК 1-5, 9, 10 ПК 1.1 – 1.4	ПО 1-7 З 1-7 У 1-8
Обработка, подготовка рыбы с костным скелетом, экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов	1	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. Виды и способы разделки рыбы, способы минимизации отходов. Требования к качеству, органолептическая оценка качества обработанной рыбы, условия, сроки хранения. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных.	1		
	3	Технологический процесс приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочек», мелких кусков рыбы, порционных полуфабрикатов панированных в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Способы и методы измельчения рыбного филе для приготовления фарша натурального и с дополнительными ингредиентами, смешивания рыбного фарша с другими ингредиентами, порционирования и формования полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	1		

		Ассортимент, рецепты полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		8		
	1	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья для холодной кулинарной продукции. Способы хранения подготовленных полуфабрикатов (охлаждение, вакуумирование, замораживание). Органолептическая оценка, соответствие требованиям к качеству готовых полуфабрикатов	1		
	2	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья для горячей кулинарной продукции. Способы хранения подготовленных полуфабрикатов (охлаждение, вакуумирование, замораживание). Органолептическая оценка, соответствие требованиям к качеству готовых полуфабрикатов	1		
	Практическая подготовка				
	1	Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных	2		
	2	Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	2		
	3	Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	1		
	4	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	1		
Тема 2.3	Содержание		7		
Обработка, подготовка мяса	1	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Методы обработки и	1	ОК 1-5, 9, 10 ПК 1.1 – 1.4	ПО 1-7 З 1-7 У 1-8

домашних и диких животных и приготовление полуфабрикатов		подготовки крупнокусковых полуфабрикатов и отдельных частей говядины, телятины, баранины, свинины для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки субпродуктов (языков, поросячьих голов) для приготовления сложной кулинарной продукции. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.			
	2	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса говядины, баранины, свинины, телятины, поросячьей головы с учетом принципа рационального использования сырья, минимизации отходов и требований по безопасности продукции. Варианты подбора пряностей и приправ. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		5		
	1	Составление схем механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Составление нормативно-технологической документации для приготовления полуфабрикатов из мяса. Разработка рецептур и последовательности приготовления полуфабрикатов из мяса говядины для сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.	1		
	Практическая подготовка				
	1	Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Способы охлаждения и замораживания	2		
	2	Приготовление натурально-рубленной и котлетной массы и п/ф из нее. Способы охлаждения и замораживания	1		
	3	Приготовление кнельной массы и полуфабриката из нее. Способы охлаждения и замораживания.	1		
Тема 2.4 Обработка и подготовка домашней птицы и	Содержание		5	ОК 1-5, 9, 10 ПК 1.1 – 1.4	ПО 1-7 З 1-7 У 1-8
	1	Классификация, основные характеристики домашней птицы и пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани домашней птицы и пернатой дичи. Условия и	1		

пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов		сроки хранения домашней птицы и пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке домашней птицы и пернатой дичи. Методы обработки и подготовки домашней птицы и пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса домашней птицы и пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Классификация, ассортимент, характеристика, современные методы приготовления полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи, требования к качеству. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		4		
	1	Методика расчета при механической обработке птицы, дичи, кролика Составление нормативно-технологической документации для производства установленного количества полуфабрикатов (по заданию преподавателя). Расчет рабочей рецептуры для полуфабриката из мяса говядины согласно требованиям задания оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия; расчет продажной стоимости полуфабрикатов	1		
	Практическая подготовка				
	1	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов). Способы охлаждения и замораживания. Органолептическая оценка, соответствие требованиям к качеству готовых полуфабрикатов	1		
	2	Приготовление полуфабрикатов из натурально-рубленной, кнельной массы согласно требованиям задания оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	1		
4	Приготовление полуфабрикатов из птицы в авторской разработке согласно требованиям задания оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	1			
Учебная практика					
1	Технологический процесс механической обработки десертных, экзотических и редких видов овощей; подготовка овощей к фаршированию (помидоры, перцы болгарские, шампиньоны)	6	ОК. 1-7, ОК. 9 ПК 1.1 – 1.4	ПО 1-7 З 1-7 У 1-8	
2	Нарезка овощей и грибов, используемая в международной практике в ресторанах (турнедо, жардиньер, маседуан, конкассе, пон неф, шамтойяр и т.д). Сложные виды нарезки (грибочки, бочоночки, спиральки, нузет и	6			

		т.п.)			
	3	Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов: дарн, тронтон, филе с кожей и костями, филе с кожей без костей, чистое филе, гужон	6		
	4	Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы и кнельной массы и полуфабрикатов из нее: тельное, зразы, кнели	6		
	5	Технологический процесс обработки нерыбного водного сырья: кальмары, креветки. Приготовление полуфабриката: кальмары, фаршированные	6		
	6	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины, телятины, баранины, свинины для сложной кулинарной продукции	12		
	7	Технологический процесс обработки и подготовки субпродуктов (языков, мозгов, семенников) для приготовления сложной кулинарной продукции.	6		
	8	Технологический процесс механической обработки сельскохозяйственной птицы и дичи, кролик. Подготовка полуфабрикатов к фаршированию филе и тушек, заправка под кожу воздуха и сливочного масла, сворачивание рулетом.	12		
	9	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные. Приготовление кнельной массы. Отсаживание полуфабрикатов из кнельной массы	10		
		Дифференцированный зачет по УП.01	2		
		Производственная практика			
	1	Организация рабочих мест по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в овощном цехе. Предохранение очищенных овощей и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке овощей и грибов	6	ОК. 1-7, ОК. 9-ОК.11 ПК 1.1 – 1.4	ПО 1-7 З 1-7 У 1-8
	2	Организация рабочих мест по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе. Ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых в предприятии практики. Организация процесса обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для производства полуфабрикатов из рыбы: стейк из рыбы, приготовление и отсаживание кнельной массы, судак фаршированный	6		
	3	Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса: ростбиф, буженина, стейк, рулет из телятины	12		
	4	Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса птицы: порционные (котлета по-киевски, шницель по-столичному, рулетики куриные)	10		
		Дифференцированный зачет по ПП.01	2		
		Дифференцированный зачет	2		

	Консультации	2		
Всего МДК.01.01		38		
	Квалификационный экзамен	6		
Всего		152		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии/специальности.

Лаборатории «Организации и ведения процессов подготовки продуктов, приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции сложного ассортимента», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии/специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение : учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — Москва : КноРус, 2020. — 222 с. — ISBN 978-5-406-07801-3. — URL: <https://book.ru/book/934353> (дата обращения: 07.12.2021). — Текст : электронный.

2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред проф. образования.- 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 192с. - (Профессиональное образование).

3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. сред. проф. образования / И.П.Самородова.-5-е изд.,стер.-М.:Академия,2017.-192с. ISBN 978-5-4468-51

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания./ Авт.-сост. : А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. -М.: Лада: АЙРИС-пресс; Киев: Арий,2021.- 688с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). — Режим доступа: по подписке.

6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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 1.1 Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования;</p> <p>обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием;</p> <p>определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение правил утилизации пищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и</p>	<p>обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное</p>

<p>редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>выполнение требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение</p> <p>наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента;</p> <p>установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	
<p>ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с</p>	<p>разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических,</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения</p>
<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

<p>ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам экзамен квалификационный</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик</p>	

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций 	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке 	
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере 	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«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»**

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«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»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «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» 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 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
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
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 и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
	контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
	контроле хранения и расхода продуктов
Уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных

	изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 328
в том числе в форме практической подготовки 268

Из них на освоение МДК 106
в том числе самостоятельная работа 4
консультации 4
практики, в том числе учебная 72
производственная 144

Промежуточная аттестация квалификационный экзамен

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.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<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 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	26	20	14		-	-	6	6
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных	286	242	82	38	20	4	-	66	138

	изделий, закусок сложного ассортимента									
	Консультации	4								
	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	144	144							144
	Промежуточная аттестация	6	6							
	Всего:	328	268	102	52		4	-	72	144

2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

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 модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			ПК2.1-2.8	ПО1-ПО7 У1-У7 31-38
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	Содержание	4		
	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	1		
	ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания) Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	2		
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание	8	ПК2.1-2.8 ОК 1	ПО1-ПО7 У1-У7 31-38
	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции	1		
	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и точности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля	1		

	сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения	2		
	Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции	2		
	Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	2		
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание	3	ОК 1-7, 9,10, 11 ПК2.1-2.8	ПО1-ПО7 У1-У7 31-38
	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).	2		
Консультация по курсовой работе №1: Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.		2		

<p>Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	Содержание		7	<p>ОК 1-7, 9,10, 11 ПК2.1-2.8</p>	<p>ПО1-ПО7 У1-У7 31-38</p>
		<p>Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p>	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6		
		Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	2		
		<p>Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.</p> <p>Требования к организации складирования и хранения НЕИСПОЛЬЗОВАННЫХ продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов</p>	1		
		<p>Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.</p> <p>Требования к организации складирования и хранения НЕИСПОЛЬЗОВАННЫХ продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	1		
	Консультация по курсовой работе №2: Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.				
	Учебная практика				
	1	Ознакомление с требованиями организации работы производственного участка в горячем цехе по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, супов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление бульонов (мясного, мясо-костного)	6	<p>ОК 1-7, 9, ПК2.1-2.3</p>	<p>ПО1-ПО7 У1-У7 31-38</p>
	Производственная практика				
	1	Ознакомление с предприятием практики	6	<p>ОК 1-7, 9-11 ПК2.1-2.2</p>	<p>ПО1-ПО7 У1-У7</p>

					31-38
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				ОК 1-7, 9,10, 11 ПК2.1-2.8	ПО1-ПО7 У1-У7 31-38
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Содержание		12		
		Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции	1		
		Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни	1		
		Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных;пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)	1		
		Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими	1		
		Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи	1		
		Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6		
		Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2		
		Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка	2		

		рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)			
		Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Содержание		12	ОК 1-7, 9,10, 11 ПК2.1-2.8	ПО1-ПО7 У1-У7 31-38
		Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции	1		
		Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.	1		
		Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	1		
		Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.	1		
		Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6		
		Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной	2		

		карты)			
		Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов	2		
Консультация по курсовой работе №3: Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.			2		
Тема 2.3.	Содержание		8	ОК 1-7, 9,10, 11 ПК2.1-2.8	ПО1-ПО7 У1-У7 31-38
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	1			
	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов.	1			
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых,	1			

		региональной кухни			
		Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос	1		
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
		Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.	2		
		Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов	2		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента		Содержание	12	ОК 1-7, 9,10, 11 ПК2.1-2.8	ПО1-ПО7 У1-У7 31-38
		Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), пророщенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.	1		
		Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупчатых масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони.	1		
		Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2		
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
		Адаптация рецептов холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента 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.	2		
		Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты),	2		

		организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)			
		Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.	2		
Консультация по курсовой работе №4: Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции			2		
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Содержание		12	ОК 1-7, 9,10, 11 ПК2.1-2.8	ПО1-ПО7 У1-У7 31-38
		Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.	2		
		Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2		
		Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом	2		

		требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
		Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки 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.	2		
		Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2		
Консультация по курсовой работе №5: Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.			2		
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание		14	ОК 1-7, 9,10, 11 ПК2.1-2.8	ПО1-ПО7 У1-У7 31-38
		Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом	2		
		Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления.	2		
		Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге;	2		

		- рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		8		
		Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2		
		Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2		
		Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; теридора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	2		
		Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2		
Консультация по курсовой работе №6, 7: Консультации по разработке практической части курсовой работы:					
		- разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.	4		
Тема 2.7.	Содержание		10	ОК 1-7, 9,10, 11 ПК2.1-2.8	ПО1-ПО7 У1-У7 31-38
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента		Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента	1		
		Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных	1		

	<p>продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой</p>			
	<p>Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>	2		
	<p>Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуски, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуски на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	2		
	Лабораторно-практические занятия	4		
	<p>Адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента 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.</p>	2		
	<p>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	2		
Консультация по курсовой работе №8: Консультация по составлению заключения и		2		

оформлению списка источников.				
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Содержание		8	ПК2.1-2.8 ОК 1-7, 9,10, 11 ПО1-ПО7 У1-У7 31-38
		Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	2	
		Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	
		Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2	
		Адаптация рецептов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента 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.	1	
		Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка	1	

		рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)			
Консультация по курсовой работе №9,10: Защита курсовой работы			4		
Самостоятельная учебная работа обучающихся					
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для 5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ. 6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов. 7. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. 8. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 9. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 10. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	4		
	Учебная практика				
1	Приготовление и подача национальных супов России: щей боярских, борща украинского, рассольника ленинградского	6	ОК 1-7, 9, ПК 2.1 – 2.2, 2.4, 2.8	ПО 1-7 З 1-7 У 1-8	
2	Приготовление и подача национальных супов РТ: суп-лапша домашняя, суп-лапша грибная	6			
3	Приготовление и подача прозрачных супов (консоле) с гарниром	6			
4	Приготовление и подача супов-пюре, крем-супов из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов,	6			
5	Приготовление и подача рататуя, фаршированных помидоров, баклажанов	6			
6	Приготовление и подача ризотто. Приготовление пасы «Карбонара», пасты «Болоньезе», яиц-пашот.	6			
7	Приготовление и подача вареников с семгой, блинов или блинчиков с различными фаршами	6			

	8	Приготовление и подача рулетиков из рыбы, судака фаршированного	12		
	9	Приготовление и подача котлеты по-киевски, рулетиков из курицы, тимбала из курицы	10		
		Дифференцированный зачет по УП02	2		
	Производственная практика				
	1	Организация процесса приготовления и подачи сложных заправочных супов, супов-пюре с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).	6	ОК 1-7, 9-11 ПК2.1-2.2	ПО1-ПО7 У1-У7 31-38
	2	Организация процесса приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.	6		
	3	Организация процесса приготовления сложных горячих соусов, в том числе новых, фирменных предприятия практики	6		
	4	Организация процесса приготовления сложных горячих соусов, в том числе новых, фирменных предприятия практики	6		
	5	Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	6		
	6	Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и гарниров из крупяных масс (поленты, пудинги, оладья), из макаронных изделий (лазаньи, канелони)	6		
	7	Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и гарниров из бобовых	6		
	8	Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра	6		
	9	Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок муки разнообразного ассортимента	6		
	10	Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из рыбы сложного ассортимента	6		
	11	Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья	6		
	12	Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из жареного мяса, мясопродуктов сложного ассортимента	6		
	13	Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из запеченного мяса, мясопродуктов сложного ассортимента	6		
	14	Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из мяса сложного ассортимента (рубленая, котлетная, кнельная массы)	6		
	15	Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из мясопродуктов сложного ассортимента	6		
	16	Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	12		

	17	Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (рубленая, котлетная, кнельная массы)	12		
	18	Организация процесса по доставке продукции по заказам потребителей (упаковки готовых блюд и закусок на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции)	12		
	19	Организация процесса по доставке продукции по заказам потребителей (упаковки готовых блюд и закусок на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции)	10		
		Дифференцированный зачет по ПП.02	2		
Дифференцированный зачет			2		
Всего по МДК.02.01			106		
Квалификационный экзамен			6		
Всего по ПМ.02			328		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии/специальности.

Лаборатории «Организации и ведения процессов подготовки продуктов, приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции сложного ассортимента», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии/специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2018. — 321 с. — Для СПО. — ISBN 978-5-406-06191-6. <https://www.book.ru>.

2. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/book/932123> (дата обращения: 03.03.2021). — Текст : электронный.

3. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 240с. - (Профессиональное образование).

3.2.2. Основные электронные издания

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании;</p> <p>соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление,</p>	<p>приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ</p>

<p>презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента; выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и установление способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при; выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов</p>

	<p>соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; презентации горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов»; соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>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</p>	<p>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; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при</p>

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов;</p> <p>презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	<p>участии)</p>
<p>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</p>	<p>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;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление,</p>	<p>рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение</p>

<p>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</p>	<p>обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>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; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи,</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и</p>

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>выполнять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>выбор рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения</p>

	<p>ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>«профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p> <p>Экзамен</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) 	

руководством, клиентами.		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

на государственном и иностранном языке.	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предприниматель скую деятельность в профессионально й сфере	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«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»**

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 9. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«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»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «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» 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 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
ВДН	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 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
	контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических

	веществ;
	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 172
в том числе в форме практической подготовки 148

Из них на освоение МДК 58
в том числе самостоятельная работа _____
консультации 2
практики, в том числе учебная 36
производственная 72

Промежуточная аттестация квалификационный экзамен

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.							
				Всего	Обучение по МДК				Практики		
					В том числе				Учебная	Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ³	Самостоятельная работа ⁴	Промежуточная аттестация			
<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 3.1, ПК 3.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03,	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	12	6	12	6		-	-			
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6,	Раздел 2. Приготовление и подготовка к	152	142	44	34		-	-	36	72	

³ Указывается только для специальностей, в случае реализации профессии столбец удаляется.

⁴ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента									
	Консультации	2								
	Учебная практика	36	36						36	
	Производственная практика	72	72							72
	Промежуточная аттестация	6	6							
	Всего:	172	148	56	40		-	-	36	72

2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

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 модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента					
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала	6			
	1 Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	1	ОК1, ОК2,ОК9, ОК10	33, У2	
	2 Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Документы, действующие в сфере организации общественного питания. Принципы производства качественной продукции общественного питания.	1			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		4		
	1 Составление технологических карт приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	1	ОК1, ОК2,ОК9, ОК10,ОК11	31,32, Н33, ПО.1- ПО.4	
	2 Составление технологических схем приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1			
	3 Заполнение таблицы операционных действий по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Организация хранения, отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой сложной холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.	1			
4 Заполнение таблицы - «Санитарно-гигиенические требования». Изучение требований организации работы в холодном цехе по приготовлению, хранению и	1				

		подготовке к реализации холодных соусов, холодных блюд и закусок, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации			
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала		2		31,32
	1	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	1	ОК1, ОК2,ОК9, ОК10,ОК11	
	2	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП	1		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала		4		33, У2
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	ОК1, ОК2,ОК9, ОК10	
	2	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	1	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	1		
	2	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	1		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание учебного материала		6		3 1-8 У 1-7
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	1	ОК 1-5, 9, 10 ПК 3.1-3.7	
	2	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Использование крема, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных	1		

		соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			
		Практическая подготовка	4		
	1	Приготовление и оформление сложных холодных соусов - соуса «Майонез» и его производных сложного ассортимента. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов блюда.	1		
	2	Приготовление и оформление сложных холодных соусов - соуса «Цезарь». Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов блюда.	1		
	3	Приготовление и оформление заправок сложного ассортимента - салатных заправок. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов блюда.	1		
	4	Приготовление и оформление заправок сложного ассортимента - сладких соусов. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов блюда.	1		
		Содержание учебного материала	12		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	1	ОК1, ОК2, ОК9, ОК10, ПК3.1, ПК3.3	31-34, ПО.1- ПО.7,
	2	Комбинирование различных способов, рецептуры, сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	1		
	3	Современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	1		
		Практическая подготовка	9		
	1	Приготовление и оформление сложных холодных блюд по стандартам Молодые профессионалы Россия - салат-коктейль из креветок (приготовление салата-коктейля по заданию преподавателя). Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов блюда.	1		
	2	Приготовление и оформление сложных холодных блюд по стандартам Молодые профессионалы с Россия - салат-коктейль с курицей (приготовление салата-коктейля по заданию преподавателя). Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов блюда.	1		
	3	Приготовление и оформление салата «Столичный» в авторской подаче.	1		

		Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов блюда.			
	4	Приготовление и оформление салата «Рыбный» в авторской подаче. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов блюда.	1		
	5	Правила оформления и отпуска салата «Цезарь» в авторской подаче сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	1		
	6	Приготовление и оформление с салата «Сельдь под шубой» в авторской подаче. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов блюда	1		
	7	Приготовление и оформление салата «Винегрет с кальмарами» в авторской подаче. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов блюда	1		
	8	Приготовление, оформление, отпуск и презентация теплых салатов (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	1		
	9	Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов региональной кухни сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	1		
		Содержание учебного материала	10		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	1	ОК1, ОК2,ОК9, ОК10, ПК3.1, ПК3.4.	31-34, ПО.2- ПО.7,
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусяной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусяной печени)	1		
		Практическая подготовка	8		
	1	Приготовление и оформление сложных холодных закусок по стандартам Ворлдскиллс Россия- Finger-food. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов блюда.	1		
	2	Приготовление и оформление сложных холодных закусок по стандартам Ворлдскиллс Россия- Finger-food. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов блюда.	1		
	3	Приготовление и оформление сложных холодных закусок - кокот из грибов. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов блюда.	1		
	4	Приготовление и оформление сложных холодных закусок - кокиль из рыбы и морепродуктов. Проверка органолептическим способом качества основных	1		

		продуктов и дополнительных ингредиентов блюда.			
	5	Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов блюда.	1		
	6	Приготовление, оформление холодных закусок из яиц, овощей и грибов. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов блюда.	1		
	7	Приготовление, оформление, отпуск рыбных закусок, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов блюда. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов блюда.	1		
	8	Приготовление, оформление, отпуск и презентация мясных закусок, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов блюда.	1		
	Содержание учебного материала		8		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов.	1	ОК1, ОК2,ОК9, ОК10 ПК3.1, ПК3.5.	31-34, ПО.1- ПО.6,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		7		
	1	Расчет массы сырья для приготовления холодных блюд из рыбы. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	1		
	2	Расчет массы сырья для приготовления количества гарниров к сложным холодным блюдам из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Расчет массы сырья для приготовления количества соусов к сложным холодным блюдам из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	1		
	Практическая подготовка				
	1	Правила оформления и отпуска холодных блюд – рыбы фаршированной: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).	1		
	2	Правила оформления и отпуска холодных блюд – рыбы фаршированной: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком,	1		

		отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).			
	3	Правила оформления и отпуска холодных блюд - жареная рыба под маринадом: творческое оформление и эстетичная подача.	1		
	4	Правила оформления и отпуска холодных блюд – рыба заливная: творческое оформление и эстетичная подача.	1		
	5	Правила оформления и отпуска холодных блюд – рыба заливная: творческое оформление и эстетичная подача.	1		
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Содержание учебного материала		8		
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2	ОК1, ОК2,ОК9, ОК10, ПК3.1, ПК3.6.	31-34, Н32-Н35, ПО.1- ПО.3,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6		
	1	Расчет массы сырья холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Расчет массы сырья холодных блюд из домашней птицы сложного ассортимента.	1		
	2	Расчет массы сырья дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из дичи. Расчет массы сырья дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса.	1		
	Практическая подготовка				
	1	Приготовление, оформление, отпуск и презентация курицы фаршированной (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетки из птицы)	1		
	2	Приготовление, оформление, отпуск и презентация индейки фаршированной (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетки из птицы)	1		
	3	Приготовление, оформление, отпуск и презентация птицы заливной. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).	1		
	4	Приготовление, оформление, отпуск и презентация птицы заливной. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).	1		
	Учебная практика				

	1	Приготовление и подача салатов из свежих овощей (салат «Греческий», салат «Уолдорф» салат «Капрезе»); приготовление холодных соусов сложного ассортимента	6	ОК 1-7, 9, ПК 3.1-3.6	ПО.1- ПО.7, З 1-8 У 1-7
	2	Приготовление и подача салатов сложного ассортимента из вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья)	6		
	3	Приготовление и подача холодных закусок сложного ассортимента (паштета, муссы)	12		
	4	Приготовление и подача холодных блюд сложного ассортимента (рулетки из филе рыбы, рулет куриный, галантин, рулетки из мяса)	10		
	5	Дифференцированный зачет по УП.03	2		
	Производственная практика				
	1	Организация процесса приготовления современных вариантов салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, яиц, свежей зелени	6	ОК. 1-7, ОК. 9-ОК.11 ПК3.1-3.2, ПК3.4-3.7	ПО.1- ПО.7, З 1-8 У 1-7
	2	Организация процесса приготовления сложных холодных соусов, в том числе новых, фирменных предприятия практики	6		
	3	Организация процесса приготовления и подачи сложных холодных салатов из сырых продуктов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	6		
	4	Организация процесса приготовления и подачи сложных холодных салатов из вареных продуктов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	6		
	5	Организация процесса приготовления и подачи сложных салатов-коктейлей с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	6		
	6	Организация процесса приготовления теплых салатов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	6		
	7	Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	6		
	8	Организация процесса приготовления сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	6		
	9	Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	6		
	10	Организация процесса приготовления сложных холодных закусок из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	6		

	11	Организация процесса приготовления сложных холодных блюд мяса и мясопродуктов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	6		
	12	Организация процесса приготовления сложных холодных закусок мяса и мясопродуктов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	6		
	14	Организация процесса приготовления и отпуска холодных закусок сложного ассортимента зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	4		
		Дифференцированный зачет по ПП.03	2		
		Дифференцированный зачет	2		
		Консультации	2		
		Всего по МДК.03.01	58		
		Квалификационный экзамен	6		
		Всего по ПМ.03	172		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии/специальности.

Лаборатории «Организации и ведения процессов подготовки продуктов, приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции сложного ассортимента», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии/специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 240с. - (Профессиональное образование).

2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник. -2-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство: Форум, 2018. - (Среднее профессиональное образование).

3. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2021. — 205 с. — ISBN 978-5-406-08232-4. — URL: <https://book.ru/book/940093> (дата обращения: 07.12.2021). — Текст : электронный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). — Режим доступа: по подписке.

6. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>
7. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление,</p>	<p>приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение</p>

<p>непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом</p>	<p>экзамен, экзамен, экспертное наблюдение</p>

<p>реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе,</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p>

<p>холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения</p>

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы,</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное</p>

<p>дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке; подготовка рабочих мест; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, , дичи, кролика сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию</p>	<p>разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий,</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение</p>

<p>рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы,</p>	<p>Экспертное</p>

информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

иностранном языках.		
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«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»**

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 13. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 14. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 15. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 16. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«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»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «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» 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 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
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
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
	контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации

	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _____ 180 _____
в том числе в форме практической подготовки _____ 154 _____

Из них на освоение МДК _____ 66 _____
в том числе самостоятельная работа _____
консультации _____ 4 _____
практики, в том числе учебная _____ 72 _____
производственная _____ 36 _____
Промежуточная аттестация квалификационный экзамен

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.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ⁵	Самостоятельная работа ⁶	Промежуточная аттестация		
<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 4.1, ПК 4.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	10	6	10	6		-	-	-	-
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	92	86	20	14		-	-	54	18

⁵ Указывается только для специальностей, в случае реализации профессии столбец удаляется.

⁶ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	68	56	32	26		-	-	18	18
	Консультации	4								
	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	36	36							36
	Промежуточная аттестация	6	6							
	Всего:	180	148	62	46		-	-	72	36

2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

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
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		10/6		
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала		3	ОК 1-5, 9, 10 ПК 4.1-4.6 ПО 1-7 З 1-8 У 1-7
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2	
	1	Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала		1	ОК 1-5, 9, 10 ПК 4.1-4.6 ПО 1-7 З 1-8 У 1-7
	1	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	1	
Тема 1.3 Организация и	Содержание учебного материала		6	ОК 1-5, 9, 10 ПО 1-7 З 1-8
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и	1	

техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков		горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.		ПК 4.1-4.6	У 1-7
	2	Санитарно-гигиенические требования Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		4		
	1	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2		
	2	Решение ситуационных задач Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2		
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента			18/12		
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Содержание учебного материала		10	ОК 1-5, 9, 10 ПК 4.1-4.6	ПО 1-7 З 1-8 У 1-7
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента Правила выбора основных готовых продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента Проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1		
	2	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с	1		

	ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента Творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
	Практическая подготовка	8		
	1 Приготовление парфе, щербета, ледяного салата из фруктов Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента.	4		
	2 Приготовление граните, бланманже Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента.	2		
	3 Приготовление тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента.	2		
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание учебного материала	8	ОК 1-5, 9, 10 ПК 4.1-4.6	ПО 1-7 З 1-8 У 1-7
	1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	1		
	2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента Смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1		
	3 Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы	1		

		(сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.			
4		Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента Творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1		
		Практическая подготовка	4		
1		Приготовление горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2		
2		Приготовление снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2		
		Учебная практика			
1		Приготовление и подача фруктовых и ягодных салатов с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	6	ОК 1-7, 9, ПК 4.1–4.2, ПК 4.6	ПО 1-7 3 1-8 У 1-7
2		Приготовление и подача низкокалорийных желе, мусса	12		
3		Приготовление и подача мороженого, парфе, сорбета, бланманже	6		
4		Приготовление и подача чизкейка классического выпеченного, пирожного «Анна Павлова»	6		
5		Приготовление и подача суфле ванильного, пудинга сухарного	6		
6		Приготовление и подача десертов фондю, десертов с приемами фламбе	6		
		Производственная практика			
1		Ознакомление с предприятием практики. Организация процесса приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, полуфабрикатов, элементов декора для приготовления десертов	6	ОК 1-7, ОК- 9-11 ПК4.1.- ПК4.3, ПК4.6	ПО1-ПО7 У1-У7 31-38
2		Организация процесса приготовления и подачи сложных холодных десертов (трайфлы, веррины)	6		
3		Организация процесса приготовления и подача сложных горячих десертов (штрудель яблочный, вишневый, тарты, фондан, брауни)	12		
		Дифференцированный зачет по МДК.04.01	2		
		Всего по МДК.04.01	32		
		МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков			

сложного ассортимента				
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента		30/22		
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала		12	ОК 1-5, 9, 10 ПК 4.1-4.6
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	2	
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		8	
	1	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	4	
	2	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	4	
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала		18	ОК 1-5, 9, 10 ПК 4.1-4.6
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	1	
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	
	Практическая подготовка		16	
			ПО 1-7 З 1-8 У 1-7	
			ПО 1-7 З 1-8 У 1-7	

	1	Приготовление холодных и горячих напитков сложного ассортимента Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	4		
	2	Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).	4		
	3	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента творческое оформление и эстетичная подача.	4		
	4	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	4		
	Учебная практика				
	1	Приготовление и подача щербетов, молочных коктейлей	6	ОК 1-7, 9, ПК 4.1, ПК4.4-4.6	ПО 1-7 З 1-8 У 1-7
	2	Приготовление и подача холодного чая, фраппе ананасового	6		
	3	Приготовление и подача горячих напитков: глинтвейна, грога чая, какао	6		
	4	Приготовление и подача горячего шоколада, кофе	10		
		Дифференцированный зачет по УП.04	2		
	Производственная практика				
	1	Организация процесса приготовления холодных напитков на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	6	ОК. 1-7, ОК. 9- ОК.11 ПК4.1, ПК 4.4.-4.6	ПО 1-7 З 1-8 У 1-7
	2	Организация процесса приготовления горячих напитков на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	4		
		Дифференцированный зачет по ПП.04	2		
	Дифференцированный зачет по МДК.04.02		2		
	Консультации		2		
			Всего по МДК.04.02	34	
	Квалификационный экзамен		6		
	Всего по ПМ.04		180		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии/специальности.

Лаборатории «Организации и ведения процессов подготовки продуктов, приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции сложного ассортимента», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии/специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. -3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304с.

2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / Васюкова А.Т., под ред., Славянский А.А. — Москва : КноРус, 2022. — 182 с. — ISBN 978-5-406-08354-3. — URL: <https://book.ru/book/942089> (дата обращения: 07.12.2021). — Текст : электронный.

3. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : Русайнс, 2021. — 113 с. — ISBN 978-5-4365-5673-4. — URL: <https://book.ru/book/938256> (дата обращения: 07.12.2021). — Текст : электронный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147353> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147354> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147262> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептов : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p style="text-align: center;">ПК 4.1</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <p>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>соблюдение правил утилизации пищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

<p>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</p>	<p>десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное</p>

<p>десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>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</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач,</p>

	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов;</p> <p>выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
<p>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</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>

	<p> потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания </p>	<p> оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) </p>
--	---	---

<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработка и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения,</p>	

собственное профессиональное и личностное развитие.	- обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	
ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать	- эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом	

предпринимательскую
деятельность в
профессиональной
сфере

действующего законодательства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«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»**

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 17. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 18. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 19. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 20. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«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»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «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» 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 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
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
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к

	реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
	приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
	приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
	контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
	проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес

	теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _____ 268 _____
в том числе в форме практической подготовки _____ 216 _____

Из них на освоение МДК _____ 118 _____
в том числе самостоятельная работа _____
консультации _____ 6 _____
практики, в том числе учебная _____ 72 _____
производственная _____ 72 _____

Промежуточная аттестация _____ *квалификационный экзамен* _____

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.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<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 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	50	44	26	20		-	-	12	12
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	176	152	56	32		-	6	60	60

ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Раздел 3. Эстетика и дизайн кондитерских изделий	30	20	30	20		-	-		
	Консультации	6								
	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	72	72							72
	Промежуточная аттестация	6	6							
	Всего:	268	216	106	72		-	-	72	72

2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

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		
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание						
	1	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	1	ОК 1-5, 9, 10 ПК 5.1-5.6	ПО 1-10 З 1-8 У 1-7		
	2	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	1				
	В том числе практических занятий и лабораторных работ						
	1	Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2				
	2	Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	2				
	3	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования	2				

	4	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	2		
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание			ОК 1-5, 9, 10 ПК 5.1-5.6	ПО 1-10 З 1-8 У 1-7
	1	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
	1	Расчет процессов, влияющих на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание			ОК 1-5, 9, 10 ПК 5.1-5.6	ПО 1-10 З 1-8 У 1-7
	1	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
	1	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест.	2		
	2	Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	2		
Тема 1.4. Ресурсное	Содержание			ОК 1-5, 9, 10	ПО 1-10 З 1-8
	1	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского	1		

обеспечение работ в кондитерском цехе		сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.		ПК 5.1-5.6	У 1-7	
	2	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	1			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2			
	2	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2			
	3	Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования.	2			
	Учебная практика					
1	Ознакомление с требованиями организации работы специализированного цеха по приготовлению, хранению и подготовке к реализации отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов из различного теста, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	6				
2	Приготовление отделочных полуфабрикатов	6				
Производственная практика						
1	Ознакомление с предприятием практики.	6				
2	Организация процесса работы специализированного цеха по приготовлению, хранению и подготовке к реализации отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов из различного теста, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	6				

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание			ОК 1-5, 9, 10 ПК 5.1-5.6	ПО 1-10 З 1-8 У 1-7
	1	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2		
	2	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2		
	3	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
	1	Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	1		
	Практическая подготовка				
	1	Сиропы: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1		
	2	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2		
	3	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	4	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2		

	5	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2		
	6	Марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2		
	7	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2		
	8	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	1		
	9	Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	1		
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Содержание			ОК 1-5, 9, 10 ПК 5.1-5.6	ПО 1-10 З 1-8 У 1-7
	1	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2		
	2	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2		
	Практическая подготовка				
	1	Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	1		
	2	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1		
	3	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1		
	4	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	1		
Тема 2.3.	Содержание			ОК 1-5, 9,	ПО 1-10

Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства.	2	10 ПК 5.1-5.6	З 1-8 У 1-7	
	2	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	1			
	3	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	1			
	Практическая подготовка					
	1	Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2			
	2	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2			
	3	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	2			
	4	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	2			
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание			ОК 1-5, 9, 10 ПК 5.1-5.6	ПО 1-10 З 1-8 У 1-7	
	1	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных.	1			
	2	Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	1			
	3	Оценка качества. Условия и сроки хранения	1			
	4	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	1			
	Практическая подготовка					
	1	Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2			
	2	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных	1			

		<p>видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов.</p>			
	3	Техника и варианты оформления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов.. Оценка качества. Условия и сроки хранения	1		
	Учебная практика				
	1	<p>Ознакомление с требованиями организации работы специализированного цеха по приготовлению, хранению и подготовке к реализации отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов из различного теста, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление и оформление праздничного хлеба, халлов</p>	6	<p>ОК1-ОК5, ОК7,9 ПК5.1,ПК5.2, ПК5.3,ПК5.4,</p>	<p>ПО1-3, 31, 32, 34., 37, У1-У6, 2</p>
	2	<p>Приготовление отделочных полуфабрикатов: крема масляного, заварного, различных помад. Приготовление мастики и элементов декора из него (цветок, лепесток)</p>	6		
	3	Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способами: булочки «Дорожная», ватрушек с повидлом, творогом	6		
	4	Приготовление бисквитного теста. Приготовление бисквитов (основного, шоколадного, буше, с орехами, с маком, масляного, «Прага» и т.д.)	6		
	5	Приготовление бисквитного фруктового пирожного (буше), приготовление миниатюрных пирожных (птифур)	6		
	6	Приготовление шоколадно-апельсинового торта, воздушного торта «Меренга» с фруктами	6		
	7	Приготовление медового торта	6		
	8	Приготовление заварного теста: кольцо воздушное, профитроли с кремом	6		
	9	Приготовление торта «Слоеный с кремом»	6		
	10	Приготовление торта «Киевский», торта «Чайная роза»	4		
	11	Дифференцированный зачет по УП.05	2		
	Производственная практика				
	1	<p>Ознакомление с предприятием практики. Организация процесса работы специализированного цеха по приготовлению, хранению и подготовке к реализации отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов из различного теста, согласно СанПиН</p>	6	<p>ПК 5.1-5.5, ОК1-ОК5, ОК7,9-11</p>	<p>ПО1-ПО3, 31, 32, 34, 37, У1-У7,</p>

	2.3/2.4.3590-20.		
2	Организация процесса приготовления кремов: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные) на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	6	
3	Организация процесса приготовления и открытых и закрытых пирогов на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	6	
4	Организация процесса приготовления пирожного бисквитных, бисквитных фруктово-желейных на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	6	
5	Организация процесса приготовления пирожного «Корзиночка» с белковым кремом, «Корзиночка любительская» на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	6	
6	Организация процесса приготовления бисквитно-орехового (Джоконда) теста. Приготовление сложных пирожных на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	6	
7	Организация процесса приготовления белково-воздушного теста. Приготовление макарони ванильных на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	6	
8	Организация процесса приготовления теста тюлип (сахарное тесто) на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	6	
9	Организация приготовления миниатюрных пирожных (птифур) на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание	6	

		(НАССР)			
	10	Организация приготовления хлеба на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	4		
	11	Дифференцированный зачет по ПП.05	2		
Экзамен			6		
Консультации			4		
Всего по МДК.05.01			86		
МДК 05.02	Эстетика и дизайн хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
Раздел 3.	Эстетика и дизайн кондитерских изделий			ОК 1-5, 9, 10	ПО 1-10
Тема 1	Содержание учебного материала		15	ПК 5.1-5.6	З 1-8 У 1-7
Теоретические основы эстетики и дизайна в общественном питании	1	Основы эстетики Эстетика: понятия эстетики, этапы ее возникновения и развития. Традиции и эстетика. Связь эстетических чувств с практической деятельностью человека. Категории эстетики: понятия, виды, их способы применения и выражения. Основные направления эстетики в общественном питании.	1		
	2	Элементы, формирующие эстетические свойства кондитерских изделий Эстетические свойства кондитерских изделий: понятие, природа, сущность, взаимосвязь с другими потребительскими свойствами. Основные элементы, формирующие эстетические свойства кондитерской продукции (форма, размер, композиция, цвет и пр.). Форма изделий: определение, виды, основные признаки. Формообразование: понятие. Принципы художественного формообразования. Основные и декоративные формы. Размеры и пропорции изделий, их влияние на эстетическое восприятие. Плотность, структура и текстура всех составляющих готовых изделий. Структура и текстура материала. Композиция: понятие, сущность, роль в формообразовании кондитерских изделий. Основные законы композиции: целостность, типизация, контраст, подчиненность всех закономерностей и средств композиции идейному запрету. Приемы и средства композиции. Принцип связи элементов в композиции.	1		
	3	Техника рисунка Рисование: определение, цели, задачи, значение для профессиональной	1		

	<p>деятельности. Рисунки: понятие, назначение. Изобразительные средства рисунка: линии, штрихи, тоновые пятна, контур. Материалы для рисования: бумага, карандаши, акварель, гуашь, кисти и пр. Их назначение и свойства. Техника рисования: понятие, принципы, разнообразие. Организация рабочего места для рисования: правильная посадка, положение руки, карандаша, листа бумаги. Композиция рисунка: определение, масштаб, пропорция. Понятия: светотень, спектр, тон, насыщенность, светлота, принцип теплохолодности, контраст. Основные градации светотени: свет, блик, полутень и пр. Диапазон теней в природе. Тональные отношения в рисунке: насыщенность, контраст. Основы лепки Лепка: определение, содержание, задачи, объекты. Инструменты и материалы для лепки: виды, назначение, характеристика.</p>			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	1 Построение перспективы	1		
	2 Рисование плоских предметов геометрической формы	1		
	3 Рисование орнаментов	2		
	4 Рисование с натуры	2		
	5 Рисование акварелью	2		
	6 Лепка растительного орнамента	2		
	7 Лепка с натуры фруктов, овощей, цветов, животных, птиц	2		
Тема 2 Техника работы с отделочными и выпеченными полуфабрикатами	Содержание учебного материала	9	ОК 1-5, 9, 10 ПК 5.1-5.6	ПО 1-10 З 1-8 У 1-7
	1 Украшения из крема, сливок, мусса, суфле Инструменты и инвентарь для работы с кремом, сливками. Украшения из крема, сливок, сделанные гребенкой (нанесение прямых или волнистых линий на поверхности изделий), корнетиком (надписи, точки, тонкие изящные рисунки), различными трубочками (цветы, листики, вензетки, бордюры): последовательность, техника выполнения, требования к качеству. Желе. Гель. Украшения из свежих цветов, ягод и фруктов Украшения из желе: назначение, виды, инвентарь, правила и техника выполнения (многоцветное, мозаичное, мраморное желе). Глазирование	1		

		поверхности изделий желе. Особенности подготовки свежих цветов, ягод и фруктов, используемых для оформления десертов и кондитерских изделий.			
2		Украшения из шоколада, карамели Шоколад и его заменители (имитатор шоколада, шоколадная глазурь, масса для моделирования и пр.): свойства, правила работы. Инструменты и приспособления для работы с шоколадом. Украшения из шоколада: виды, назначение, техника выполнения, использование (объемные фигурки, спиральки, кудри, усики, стружка, листики). Карамель: виды, назначение, свойства. Окрашивание карамели в разные цвета. Способы изготовления украшений из ливной карамели: путем «отсадки» из корнетика, разбрызгивания и формовки. Виды украшений из атласной (ленты, веревочки, корзинки); из пластичной карамели (цветы, бутоны, листья). Использование украшений из карамели для отделки кондитерских изделий, требования к качеству.	1		
3		Украшения из мастики, сахарной пасты, марципана Мастика и марципан: виды и свойства. Правила работы, инвентарь и инструменты. Окрашивание мастики в разные цвета. Украшения из мастики: виды, техника выполнения, использование. Сахарная паста для моделирования: свойства, назначение, правила использования. Украшения из глазури безе и различных видов теста Глазурь: назначение, свойства. Глазирование и украшение поверхности изделий. правила работы с глазурью, окрашивание ее в различные цвета. Украшения из глазури: виды (надписи или рисунок), техника изготовления, использование, требования к качеству. Украшения из теста: назначение, виды, техника изготовления, использование трафаретов, кондитерского мешка с насадками. Различных форм. Бордюры, фигурки, цветы из различных видов теста, используемые для оформления десертов и кондитерских изделий.	1		
		Практическая подготовка	6		
1		Техника работы с кремом	1		
2		Техника работы с различными видами желе	1		
3		Техника работы с шоколадом и шоколадной глазурью	1		
4		Техника работы с сахарными пастами	1		
5		Техника работы с королевской глазурью и «Айсингом»	1		

	6	Техника работы с карамелью	1		
Тема 3 Техника работы с отделочными и выпеченными полуфабрикатами	Содержание учебного материала			ОК 1-5, 9, 10 ПК 5.1-5.6	ПО 1-10 З 1-8 У 1-7
	1	<p>Оформление десертов</p> <p>Эстетические свойства десертов, элементы формирующие их. Средства и способы оформления десертов. Принцип сочетания вкуса основного продукта десерта с элементами оформления. Ингредиенты, используемые при оформлении десертов.</p> <p>Эстетические требования к оформлению десертов. Использование средств и приемов композиции (равновесие, контраст, масштаб, тематика и пр.) при оформлении различных десертов. Правила компоновки элементов оформления. Последовательность операций при приготовлении и оформлении десерта.</p>	1		
	2	<p>Оформление пирожных</p> <p>Элементы, формирующие эстетические свойства пирожных. Влияние вида теста, размеры и формы пирожных на выбор дизайна оформления. Отделочные полуфабрикаты, используемые для украшения пирожных. Сочетание вкуса пирожных с элементами отделки. Эстетические требования к оформлению пирожных. Компоновка элементов отделки пирожных различных размеров и форм. Целостность композиции и цветовая гармония в оформлении пирожных. Отделка поверхности и боковых сторон пирожных, соблюдение профильности изображений. Последовательность операций и техники выполнения отделки различных пирожных.</p>	1		
	3	<p>Оформление тортов</p> <p>Элементы, формирующие эстетические свойства тортов. Ингредиенты, используемые при оформлении. Влияние основы торта, его формы и размера на выбор отделочных полуфабрикатов и элементов украшений. Принцип сочетания вкуса и внешнего оформления торта. Средства и способы отделки. Эстетические требования к оформлению тортов. Композиции тортов: информационная выраженность, тематика, пропорции, масштаб, симметрия, целостность. Влияние тематики оформления на выбор элементов украшений. Правила компоновки элементов оформления тортов (квадратного, круглого, овального), их цветовая гармония, соблюдение профильности изображения. Отделка поверхности и боковых сторон торта. Последовательность и техника выполнения операций при оформлении различных тортов. Обеспечение</p>	2		

	сохранности товарного вида торта.			
	Дифференцированный зачет		2	
		Всего МДК.05.02	32	
	Квалификационный экзамен по ПМ.05		6	
	Всего по ПМ.05		268	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии/специальности.

Лаборатории «Организации и ведения процессов подготовки продуктов, приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции сложного ассортимента», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии/специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + eПриложение : учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — Москва : КноРус, 2022. — 325 с. — ISBN 978-5-406-09215-6. — URL: <https://book.ru/book/942540> (дата обращения: 07.12.2021). — Текст : электронный.

2. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Новикова Е.В. — Москва : КноРус, 2019. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07069-7. — URL: <https://book.ru/book/931854> (дата обращения: 07.12.2021). — Текст : электронный.

3. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Новикова Е.В. — Москва : КноРус, 2021. — 578 с. — ISBN 978-5-406-02235-1. — URL: <https://book.ru/book/936090> (дата обращения: 07.12.2021). — Текст : электронный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. [Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/97306>](#)

2. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для СПО / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147255> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; соблюдение правил утилизации</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация отделочных</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,
потребителей, видов и форм обслуживания	полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного	оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	<p>ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	
<p>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</p>	<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	
<p>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</p>	<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных</p>
	<p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура,</p>	<p>диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности;</p> <p>обеспечение дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>Экзамен</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей</p>	

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту;</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.</p>
<p>ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>- эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО
ПЕРСОНАЛА»

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 21. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 22. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 23. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 24. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» 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 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
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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей
------------------	--

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
	осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
	организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
	обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.
Уметь	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
	определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
	организовывать рабочие места различных зон кухни;
	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
	взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
	составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
	планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
	составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
	обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
	вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
организовывать документооборот	
Знать	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
	основные перспективы развития отрасли;
	современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
	классификацию организаций питания;
	структуру организации питания;
	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий

	работников кухни;
	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
	виды, формы и методы мотивации персонала;
	способы и формы инструктирования персонала;
	методы контроля возможных хищений запасов;
	основные производственные показатели подразделения организации питания;
	правила первичного документооборота, учета и отчетности;
	формы документов, порядок их заполнения;
	программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
	правила составления калькуляции стоимости;
	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
	процедуры и правила инвентаризации запасов

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 154
в том числе в форме практической подготовки 114

Из них на освоение МДК 76
в том числе самостоятельная работа 10
консультации 2
практики, в том числе учебная 36
производственная 36

Промежуточная аттестация квалификационный экзамен

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.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<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>
ПК6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	110	94	56	40		8	-	30	24
ПК6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ОК 02, ОК 10, ОК 11	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	36	20	18	2		2	6	6	12
	Консультации	2								
	Учебная практика	36	36						36	
	Производственная практика	36	36							36
	Промежуточная аттестация	6	6							

	<i>Всего:</i>	<i>154</i>	<i>114</i>	<i>68</i>	<i>42</i>	<i>-</i>	<i>10</i>	<i>-</i>	<i>36</i>	<i>36</i>
--	----------------------	-------------------	-------------------	------------------	------------------	-----------------	------------------	-----------------	------------------	------------------

2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

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. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала				
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала				
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	Содержание		ОК 1-5, 9, 10 ПК 6.1-6.5	ПО 1-5 3 1-19 У 1-16
	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)	1		
	Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования) Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	2		

Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Содержание		ОК 1-5, 9, 10 ПК 6.1-6.5	ПО 1-5 З 1-19 У 1-16
	<p>Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, преysкyранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.</p>	1		
<p>Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.</p> <p>Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.</p> <p>Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.</p> <p>Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию,</p>	1			

		соптимизация меню, совершенствование ассортимента			
		В том числе практических занятий и лабораторных работ			
		Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	2		
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Содержание			ОК 1-5, 9, 10 ПК 6.1- 6.5	ПО 1-5 З 1-19 У 1-16
		Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	2		
		В том числе практических занятий и лабораторных работ			
		Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2		
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	Содержание			ОК 1-5, 9, 10 ПК 6.1- 6.5	ПО 1-5 З 1-19 У 1-16
		Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-	1		

	<p>2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).</p> <p>Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).</p> <p>Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала.</p> <p>Использование материального стимулирования.</p> <p>Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия</p>			
	<p>Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам</p>	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	2		
	Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2		
	Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2		
	Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	2		
	Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	1		
	Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций	1		

		между подчиненными			
		Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	2		
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Содержание			ОК 1-5, 9, 10 ПК 6.1- 6.5	ПО 1-5 3 1-19 У 1-16
		Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу). Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
		Планирование производственного задания (программы)	2		
		Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	1		
		Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	1		
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Содержание			ОК 1-5, 9, 10 ПК 6.1- 6.5	ПО 1-5 3 1-19 У 1-16
		Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам. Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления	1		

	<p>калькуляционной карточки.</p> <p>Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.</p> <p>Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета</p> <p>Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения</p> <p>Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции</p> <p>Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.</p>			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Расчет производственной мощности	2		
	Расчет товарооборота	2		
	Расчет производительности труда	2		
	Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	2		
	Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	2		
	Оформление документов: дневного заборного листа	2		
	Разработка нормативно-технологической документации	2		
Тема 1.7.	Содержание			
Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	<p>Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания.</p> <p>Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.</p> <p>Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров</p>	1	ОК 1-5, 9, 10 ПК 6.1-6.5	ПО 1-5 З 1-19 У 1-16

		(кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
		Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2		
	Учебная практика			ОК 1-5, 9, 10	ПО 1-5 3 1-19
	1	Структура производства предприятия практики	6	ПК 6.1-6.5	У 1-16
	Производственная практика				
	2	Особенности деятельности и классификация предприятия практики	6		
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала					
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Содержание				
		Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей; - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.). Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой	1	ОК 1-5, 9, 10 ПК 6.1-6.5	ПО 1-5 3 1-19 У 1-16

		кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка			
		<p>Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.</p> <p>Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.</p> <p>Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации.</p> <p>Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.</p>	1		
Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	Содержание			ОК 1-5, 9, 10 ПК 6.1- 6.5	ПО 1-5 3 1-19 У 1-16
		Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов	1		
		<p>Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте.</p> <p>Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность.</p> <p>Роль наставничества в обучении на рабочем месте.</p> <p>Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.</p>	1		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
		Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	2		
		Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	2		
	Самостоятельная работа обучающихся				
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики). 2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 3. Решение ситуационных задач по темам раздела. 4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). 5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики). 6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося. 	10		
	Учебная практика				
	1	Организация работы заготовочных, доготовочных, специализированных цехов, производственных вспомогательных помещений	6	ОК 1-7, 9, ПК 6.1-6.5	ПО 1-5 3 1-19 У 1-16
	2	Оперативное планирование производства работы производства	6		
	3	Оперативное планирование производства работы производства	6		
	4	Организация работы трудового коллектива	10		
	5	Дифференцированный зачет по УП.06	2		
	Производственная практика				
	1	Организация производства, оперативное планирование производства и технологическая документация	6	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.1-6.5	ПО 1-5 3 1-19 У 1-16
	2	Организация производства, оперативное планирование производства и технологическая документация	6		
	3	Организация труда и управления на предприятии практики	6		

	4	Основные экономические показатели деятельности предприятия практики	10		
	5	Дифференцированный зачет по ПП.06	2		
Экзамен по МДК.06.01			6		
Консультации			2		
Всего по МДК.06.01			58		
Квалификационный экзамен			6		
Всего по ПМ.06			154		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии/специальности.

Лаборатории «Организации и ведения процессов подготовки продуктов, приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции сложного ассортимента», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии/специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Кибанов, А.Я. Управление персоналом : учебное пособие / Кибанов А.Я. — Москва : КноРус, 2020. — 201 с. — ISBN 978-5-406-07343-8. — URL: <https://book.ru/book/932267> (дата обращения: 03.03.2021). — Текст : электронный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. [Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: \[сайт\]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>](#)

2. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146631> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148030> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для СПО / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела;</p> <p>выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результатов участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>Выполнять:</p> <p>текущее планирование;</p> <p>координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания;</p> <p>распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады;</p> <p>регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ;</p> <p>предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей;</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результатов участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	оформление учетно-отчетной документации	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	<p>Выполнять:</p> <p>обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ;</p> <p>контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности;</p> <p>обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов;</p> <p>подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала;</p> <p>проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<p>Выполнять:</p> <p>соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены;</p> <p>соблюдение требований безопасности;</p> <p>оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>проведение бракеража;</p> <p>ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	<p>Выполнять:</p> <p>инструктирование подчиненного персонала;</p> <p>оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела,</p> <p>установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ;</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и</p>

	<p>составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника;</p> <p>бор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;</p> <p>бучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам;</p> <p>проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания</p> <p>оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;</p>	<p>результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>Экзамен</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик;</p> <p>- обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять</p>	<p>- грамотность устной и письменной</p>	

устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ. ПОВАР, КОНДИТЕР»

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 25. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 26. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 27. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 28. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Повар, кондитер»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Повар, Кондитер» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	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 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 1 ППКРС</i>	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>
ПК 1.1. ППКРС	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2. ППКРС	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3 ППКРС	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4 ППКРС	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
<i>ВД 2 ППКРС</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</i>
ПК 2.1. ППКРС	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2. ППКРС	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. ППКРС	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4. ППКРС	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимент
ПК 2.5. ППКРС	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6. ППКРС	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7 ППКРС	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8 ППКРС	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ВД 3 ППКРС	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
ПК 3.1 ППКРС	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2 ППКРС	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3 ППКРС	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4 ППКРС	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5 ППКРС	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6 ППКРС	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4 ППКРС	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>
ПК 4.1 ППКРС	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2 ППКРС	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3 ППКРС	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4 ППКРС	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5 ППКРС	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5 ППКРС	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>
ПК 5.1 ППКРС	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с

	инструкциями и регламентами.
ПК 5.2 ППКРС	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3 ППКРС	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4 ППКРС	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5 ППКРС	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	В подготовке, уборке рабочего места.
	В подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
	В обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
	В выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	В выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	В выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	В выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов.
	В приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов.
	В подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства.
	В приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных.
	В упаковке, складировании неиспользованных продуктов.
	В порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции.
	В ведении расчетов с потребителями.
	Уметь
Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.	
Выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	
Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления,	

	творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
	Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.
	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.
Знать	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.
	Требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них.
	Рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.
	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных.
	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.
	Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения,	

	рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных
	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	Методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных.
	Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 416
в том числе в форме практической подготовки 360

Из них на освоение МДК 122
в том числе самостоятельная работа 12
консультации 6
практики, в том числе учебная 216
производственная 72
Промежуточная аттестация квалификационный экзамен

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.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<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 1.1. , ПК 1.2. , ПК 1.3 , ПК 1.4 , ПК 2.1. , ПК 2.2. , ПК 2.3. , ПК 2.4. , ПК 2.5. , ПК 2.6. , ПК 2.7 , ПК 2.8 , ПК 3.1 , ПК 3.2 , ПК 3.3 , ПК 3.4 , ПК 3.5 , ПК 3.6 , ПК 4.1 , ПК 4.2 , ПК 4.3 , ПК 4.4 , ПК 4.5 , ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Раздел 1. Кулинарная обработка пищевых продуктов	32	28	8	4		-	-	12	12
ПК 1.1. , ПК 1.2. , ПК 1.3 , ПК 1.4 , ПК 2.1. , ПК 2.2. ,	Раздел 2. Технологические процессы	172	152	52	32		8	-	96	24

ПК 2.3. , ПК 2.4. , ПК 2.5. , ПК 2.6. , ПК 2.7 , ПК 2.8 , ПК 3.1 , ПК 3.2 , ПК 3.3 , ПК 3.4 , ПК 3.5 , ПК 3.6 , ПК 4.1 , ПК 4.2 , ПК 4.3 , ПК 4.4 , ПК 4.5 , ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	приготовления простой кулинарной продукции									
ПК 5.1 , ПК 5.2 , ПК 5.3 , ПК 5.4 , ПК 5.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Раздел 3. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	34	28	10	4		-	-	18	6
ПК 5.1 , ПК 5.2 , ПК 5.3 , ПК 5.4 , ПК 5.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Раздел 4. Технология приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба	62	58	14	10		-	-	36	12
ПК 5.1 , ПК 5.2 , ПК 5.3 , ПК 5.4 , ПК 5.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,	Раздел 5. Технология приготовления основных мучных	72	64	20	16		-	-	36	12

ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	кондитерских изделий									
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Раздел 6. Технология приготовления и оформления тортов и пирожных	32	30	8	6		-	-	18	6
	Консультации	6								
	Учебная практика	216	216						216	
	Производственная практика	72	72							72
	Промежуточная аттестация	6	6							
	Всего:	416	360	116	72		12	-	216	72

2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

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
МДК 07.01	Технология обработки сырья и приготовление простой горячей и простой холодной кулинарной продукции			
Раздел 1.	Ведение технологического процесса подготовки сырья для приготовления простой холодной кулинарной продукции			
Тема 1.1 Ознакомление со способами кулинарной обработки сырья	Содержание учебного материала			
	1 Основные технологические термины согласно ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» Классификация и характеристика способов кулинарной обработки сырья	1	ОК 02, ОК05, ОК 09	31- 33
	2 Тепловая обработка продуктов Классификация, характеристика температурного и временного режимов.	1		
Тема 1.2 Изучение технологического процесса обработки овощей	Содержание учебного материала		ОК01- ОК04, ОК9, ОК10, ПК 1.1, ПК1.2 ППКРС	31- 33, 3 7 У1, У 2, У3, У4 ПО1- ПО3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	1 Технология обработки овощей и плодов. Обработка грибов. Технологические свойства овощей. Подбор инвентаря и оборудования для осуществления технологического процесса механической обработки овощей и грибов. Нарезка овощей: размеры, рекомендации кулинарного использования Правила безопасности труда и техники безопасности при кулинарной обработке овощей, грибов.	1		
	2 Методика расчета при механической и тепловой обработке овощей	1		
	3 Выполнение комплексного задания по обработке и нарезке овощей в зависимости от кулинарного использования			
Тема 1.3 Изучение технологического процесса обработки рыбы	Содержание учебного материала		ПК 1.3 ППКРС ОК 01, ОК02	31-3 3,
	1 Механическая обработка рыбы с костным скелетом Характеристика сырья. Подбор инвентаря и оборудования для осуществления технологического процесса механической обработки рыбы с костным скелетом. Правила безопасности труда и техники безопасности при кулинарной обработке рыбы. Обработка и использование рыбных отходов.	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	1 Методика расчета при механической и тепловой обработке рыбы	2		
Тема 1.4 Изучение	Содержание учебного материала		ПК 1.4 ППКРС	31-3 3,
	1 Технология обработки мяса, сельскохозяйственной птицы, субпродуктов	1		

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
технологического процесса обработки мяса, субпродуктов, птицы	Характеристика сырья. Разделка туши говядины, свинины. Подбор инвентаря и оборудования для осуществления технологического процесса мяса Правила безопасности труда и техники безопасности при кулинарной обработке мяса. Технология обработки птицы. Подбор инвентаря и оборудования для осуществления технологического процесса обработки птицы Правила безопасности труда и техники безопасности при кулинарной обработке птицы.			ОК 01, ОК02, ОК3	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
	1	Методика расчета при механической и тепловой обработке мяса	1		
2	Методика расчета при механической и тепловой обработке птицы				
	Учебная практика				
1	Правила безопасности труда, технике безопасности при первичной обработке, нарезке овощей и грибов. Изучение оказания первой помощи при несчастных случаях на предприятиях общественного питания. Первичная обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов. Приготовление, оформление и подача салатов из сырых овощей (салат из моркови, из белокочанной капусты)	6	ОК1-5, 7, 9-ПК 1.1-1.2, ПК 3.1-3.6 ППКРС	ПО1-3, ПО5, ПО7,-13 11 ПО11-12, 31 – 5,39-10 У1 – 7, У10	
Раздел 2.	Изучение технологии приготовления холодной кулинарной продукции				
Тема 2.1 Изучение организации технологических процессов приготовления холодных блюд и закусок (бутербродов)	Содержание учебного материала			ОК 1-9 ПК 3.1-ПК 3.6 ППКРС	31-35, 37, 39, 310, У1-У2, У4-У6 ПО1-ПО3, ПО5-ПО6 , ПО7
	1	Классификация холодных блюд и закусок. Пищевая ценность гастрономических продуктов применяемых при приготовлении холодных блюд и закусок. Организация технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок в холодном цехе. Ассортимент бутербродов и гастрономических продуктов. Технология приготовления, оформления и подачи бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Режимы хранения и реализации	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
1	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порционно (по заданию преподавателя). Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов бутербродов и гастрономических продуктов порционно	2			
Тема 2.2 Изучение технологии приготовления, оформления и подачи	Содержание учебного материала			ОК 01– ОК09 ПК 3.1,ПК3.2, ПК 3.4 ППКРС	31-35, 37, 39, 310 У1-У7 ПО1-ПО3,
	1	Ассортимент холодных закусок Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных закусок. Технология приготовления,	1		

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
холодных закусок, холодных соусов	оформления и подачи холодных закусок. Ассортимент холодных простых соусов. Технология приготовления холодных соусов на основе растительного масла, уксуса, майонез, масляные соусы. Режимы хранения и сроки реализации				ПО5-ПО6 ,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
	1	Расчет требуемого количества сырья, определение количества порций закусок Изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида сырья, с учетом взаимозаменяемости сырья. Составление ТК для приготовления холодной закуски (по заданию преподавателя)	1		
	1	Приготовление холодных закусок из рыбы (по заданию преподавателя) Проверка органолептическим способом качества готовых закусок			
	Учебная практика				
	1	Приготовление, оформление и подача бутербродов, канапе	6	ОК1-5, 7, 9-ПК 1.1–1.2, ПК 3.1-3.6 ППКРС	ПО1–3, ПО5, ПО7,-13 11 ПО11-12, 31 – 5,39-10 У1 – 7, У10
Тема 2.3 Изучение технологии приготовления, оформления и подачи холодных блюд и салатов	Содержание учебного материала			ОК 01– ОК07, ПК 3.1 – ПК3.6 ППКРС	3 1- 3 5, У1 – У2, У4-У6, У7 ПО1-ПО 5, ПО7
	1	Ассортимент холодных блюд Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных блюд. Технология приготовления, оформления и подачи холодных блюд. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд. Режимы хранения и сроки реализации Классификация салатов Ассортимент салатов из сырых и вареных овощей. Технология приготовления, оформления и подачи салатов. Способы сервировки, варианты оформления. Режимы хранения и сроки реализации	1		
	2	Технология приготовления, оформления и подачи рыбного, мясного, столичного салатов. Способы сервировки, варианты оформления салатов и коктейль-салатов. Режимы хранения и сроки реализации	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
1	Методичка расчета при приготовлении салатов	1			

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
		Составление ТК для приготовления салатов из сырых и вареных овощей из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида сырья, с учетом взаимозаменяемости сырья.			
	1	Приготовление салатов из сырых овощей (по заданию преподавателя). Проверка органолептическим способом качества готовых блюд			
	2	Приготовление салатов и винегретов (по заданию преподавателя). Проверка органолептическим способом качества готовых блюд	1		
	3	Приготовление холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (по заданию преподавателя). Проверка органолептическим способом качества готовых блюд			
	4	Приготовление холодных блюд из мяса (по заданию преподавателя). Проверка органолептическим способом качества готовых блюд	1		
	5	Приготовление холодных блюд из птицы (по заданию преподавателя). Проверка органолептическим способом качества готовых блюд			
	6	Приготовление холодных блюд из овощей и грибов, из яиц (по заданию преподавателя). Проверка органолептическим способом качества готовых блюд	1		
	Учебная практика			ОК1-5, 7, 9-ПК 1.1-1.2, ПК 3.1-3.6 ППКРС	ПО1-3, ПО5, ПО7,-13 11 ПО11-12, 31 – 5,39-10 У1 – 7, У10
	1	Приготовление, оформление и подача сельди с гарниров, салатной заправки	6		
	2	Приготовление, оформление и подача винегрета овощного и горчицы столовой	6		
	Производственная практика			ОК1-5, 7, 9-11 ПК 1.1-1.2, ПК 3.1-3.6 ППКРС	ПО1-3, ПО5, ПО7, ПО11-12, 31 – 5,39-10 У1 – 7, У10
	1	Ассортимент холодных закусок и блюд на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача закусок из рыбы, мяса и мясопродуктов, салатов. Приготовление, оформление и подача салата столичного, рыбного, мясного	6		
2.4. Изучение технологии приготовления, оформления и подачи холодных десертов	Содержание учебного материала			ОК 01– ОК07 ППКРС, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.5 ППКРС	31-32, 37,311 У1 – У3 , У6,У8 ПО1-ПО 5, ПО7
	1	Ассортимент холодных десертов Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных десертов. Технология приготовления, оформления и подачи холодных десертов. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов. Режимы хранения и сроки реализации	1		
	Практические занятия				
	1	Методика расчета при приготовлении холодных десертов Составление ТК для приготовления простых десертов.	1		

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
	2	Приготовление холодных десертов (по заданию преподавателя) Проверка органолептическим способом качества готовых десертов			
Раздел 3. Ведение технологического процесса подготовки сырья для приготовления простой горячей кулинарной продукции				ОК1 -ОК3 ППКРС ПК 1.1- ПК 1.4 ППКРС	31-33, 34,35
Тема 3.1 Механическая кулинарная обработка сырья	Содержание учебного материала				
	1	Технология обработки традиционных овощей и плодов. Подготовка приностей и приправ Ассортимент, товароведная характеристика овощей и грибов, используемых при приготовлении простых горячих блюд. Кулинарная обработка овощей и грибов. Органолептическая оценка качества сырья. Способы минимизации отходов и потерь при подготовке продуктов.	1		
Тема 3.2 Обработка рыбы, мяса и мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы	1	Технология обработки рыбы Ассортимент, товароведная характеристика рыбы, используемой при приготовлении простых горячих блюд. Кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Кулинарная обработка рыбы с хрящевым скелетом. Органолептическая оценка качества сырья. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара в цехе механической обработки рыбы.	1		
	2	Технология обработки мяса, птицы Классификация, пищевая ценность блюд простых блюд из мяса и мясопродуктов. Кулинарная обработка мяса и мясопродуктов. Органолептическая оценка качества сырья. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара в цехе механической обработки мяса и мясопродуктов	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
	1	Расчеты при механической обработке овощей Методика расчета сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости продуктов	1		
	2	Расчеты при механической обработке рыбы, мяса и птицы Методика расчета сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от , вида сырья			
Раздел 4. Технология приготовления и оформления основных и простых				ОК1-ОК7	У1- У3, У6

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			
блюد и гарниров из традиционных овощей и грибов								
Содержание учебного материала								
Тема 4.1 Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов	1	Изучение технологического процесса приготовления основных и простых блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов Ассортимент простых и основных блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов Технология приготовления простых и основных блюд и гарниров из традиционных видов овощей в соответствии с методами приготовления и типом овощей и питания.	1	ППКРС ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 2.5 ППКРС	31 –35 ПО 1, ПО 4, ПО 7			
	2	Способы сервировки и варианты оформления простых блюд из традиционных овощей и грибов Оформление и подача простых и основных блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации простых и основных блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	1					
	В том числе практических занятий и лабораторных работ							
	1	Выполнение технологической карты с учетом перерасчета сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида сырья	1					
	1	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из тушеных овощей: рагу из овощей. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов горячих блюд.						
	2	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из тушеных овощей: капуста тушеная. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов горячих блюд.	1					
	3	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из жареных овощей: котлеты картофельные, зразы картофельные (по заданию преподавателя). Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов горячих блюд.						
	4	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из запеченных овощей: картофельная запеканка с овощами, голубцы овощные (по заданию преподавателя). Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов горячих блюд.	1					
Учебная практика								
	1	Приготовление, оформление и подача картофеля отварного с маслом, картофельного пюре, картофеля фри	6	ОК1-5, 7, 9- ПК 1.1–1.2, ПК 2.1,	ПО1–3, ПО4, ПО7,11,12			

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
				ПК2.5, 2.6 ППКРС	ПО11-12, 31 – 5, 7, 8,11 У1 – 8, У10
Раздел 5 Технология приготовления и оформления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы				ОК1-ОК7, ПК 2.1, ПК 2.5 ППКРС	ПО1, ПО2, ПО4 31-36, 37 У1-У6,
Раздел 5.1 Блюда и гарниры из круп, бобовых	Содержание учебного материала				
	1	Изучение технологического процесса приготовления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы Значение блюд и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы. Ассортимент блюд из каш, гарниров из круп и риса, блюд из бобовых, кукурузы. Основные правила варки круп, бобовых и кукурузы, соблюдение температурного режима. Технология приготовления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы Способы сервировки и варианты оформления. Условия и сроки хранения и реализации	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
	1	Расчеты при приготовлении блюд и гарниров из круп, макаронных, бобовых изделий Методика расчет и подбора оборудования и инвентаря для приготовления каш, гарниров из круп и риса, простых блюда из бобовых и кукурузы	1		
1	Приготовление и оформление крупеника, запеканки рисовой с творогом, пудинга рисового (манного). Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов горячих блюд.				
Раздел 6. Технология приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий				ОК01-ОК7 ППКРС, ПК 2.1, ПК 2.5 ППКРС	3 1-35, 37 У 1-У3
Тема 6.1 Блюда и гарниры из макаронных изделий	Содержание учебного материала				
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
1	Изучение технологического процесса приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий Значение блюд и гарниров из макаронных изделий в питании. Основные правила варки макаронных изделий, соблюдение температурного режима. Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий. Технология приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Способы сервировки, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров	1			

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	
	Учебная практика			ОК1-5, 7, 9-ПК 1.1–1.2, ПК 2.1, ПК2.5, 2.6 ППКРС	ПО1–3, ПО4, ПО7,11,12, ПО11-12, 31 – 5, 7, 8,11 У1 – 8, У10	
	1	Приготовление и подача каш рассыпчатых, жидких, вязких, каша пшеничная с тыквой; макарон отварных с маслом, томатом, с сыром	6			
Раздел 7. Технология приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога						
Тема 7.1 Технология приготовления блюд из яиц и творога	Содержание учебного материала			ОК1-ОК7, ПК 2.1, ПК 2.6. ППКРС ПО 1, ПО 2, ПО 7	У1 –У7 3 1- 38 ПО1,ПО2, ПО4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ					
	1	Изучение технологического процесса приготовления и оформление простых блюд из яиц и творога Значение блюд из яиц и творога в питании. Ассортимент блюд из вареных яиц простой и средней сложности. Ассортимент жареных и запеченных яичных блюд простой и средней сложности. Ассортимент горячих блюд из творога простой и средней степени сложности. Правила варки яиц. Технология приготовления блюд из яиц простой и средней степени сложности. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.	1			
	2	Методичка расчета определения количества порций, определение взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц и творога				
3	Приготовление и оформление простых блюд из яиц Приготовление омлета натурального, фаршированного мясными продуктами. Приготовление сырников, запеканки, пудинга со сладким соусом. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов горячих блюд	1				
	Учебная практика			ОК1-5, 7, 9-ПК 1.1–1.2, ПК 2.1, 2.6 ППКРС	ПО1–3, ПО4, ПО7, ПО11-12, 31 – 5, 7, 8,11 У1 – 8, У10	
	1	Приготовление, оформление и подача яиц вареных вкрутую, всмятку, в мешочек, пашот, омлета натурального, фаршированного различным фаршем	6			
Раздел 8. Технология приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем						
Тема 8.1 Технология	Содержание учебного материала			ОК1-ОК11, ПК 2.1, ПК 2.6	3 1-35	

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
приготовления изделий из теста	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1	ППКРС	У 1-У3, У6
	1	Технологический процесс приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем Технология приготовления простых мучных блюд в соответствии с методами приготовления, видом мучных блюд и типом питания. Технология приготовления лапши домашней, жидкого теста (темпура) и теста кляр, теста для блинчиков, блинов, оладьев			
	2	Приготовление простых мучных блюд из теста с фаршем Приготовление оформление вареников, блинчиков фаршированных с различными видами фаршей. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов горячих блюд			
	Учебная практика		6	ОК1-5, 7, 9-ПК 1.1–1.2, ПК 2.1, 2.6 ППКРС	ПО1–3, ПО4, ПО7, ПО11-12, 31 – 5,39-10 У1 – 7, У10
	1	Приготовление, оформление и подача вареников ленивых со сметаной, вареников с различными видами фаршей, сырников			
Раздел 9. Изучение технологии приготовления бульонов и отваров, простых супов					
Тема 9.1 Технологический процесс приготовления бульонов и отваров, простых супов	Содержание учебного материала			ОК1-ОК7, ПК 2.1-2.3 ППКРС	З 1-38, У 1-У 6 ПО1, ПО2, ПО4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
	1	Значение, роль первых блюд в питании, классификация супов Классификация первых блюд по назначению, способу приготовлению, температуре подачи. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления первых блюд. Технология приготовления бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированный бульон Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированный бульон, простых супов Изучение технологического процесса приготовления и оформления простых супов	1		
	2	Заполнение технологических карт для приготовления заправочных супов , расчет калькуляции			
	3	Приготовление мясо-костного бульона, дополнительных ингредиентов для заправочных супов	1		
4	Приготовление и подача щей, борщей. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов горячих блюд				

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
	5	Приготовление куриного бульона, отвара Приготовление и подача рассольников.	1		
	6	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов горячих блюд			
	Учебная практика				
	1	Приготовление, оформление и подача мясного, мясокостного бульона. Супы заправочные: щи с картофелем, борщ	6	ОК1-5, 7, 9-ПК 1.1-1.2, ПК 2.1-2.3 ППКРС	ПО1-3, ПО4, ПО7, ПО11-13, 31 – 8, 10 У1 – 8, У10
	2	Приготовление куриного бульона, приготовление грибного отвара, рыбного бульона, супов: грибного, уха рыбацкая, молочных	6		
	Производственная практика				
	1	Ассортимент первых блюд на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача заправочных супов: рассольник ленинградский, домашний. Холодных супов: окрошка мясная	6	ОК1-5, 7, 9-11 ПК 1.1-1.2, ПК 2.1-2.3 ППКРС	ПО1-3, ПО4, ПО7, ПО11-12, 31 – 5,39-10 У1 – 7, У10
Раздел 10 Изучение технологии приготовления и оформления простых холодных и горячих соусов					
Тема 10.1 Технологический процесс приготовления соусов	Содержание учебного материала				
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			ОК1-ОК7	
	1	Значение в питании. Классификация простых горячих соусов. Приготовление полуфабрикатов для простых горячих соусов, кулинарное использование. Охлаждение, замораживание, размораживание и разогрев отдельных компонентов для соусов. Приготовление белого основного соуса и его производных, красного основного соуса и его производных. Температурный режим, правила хранения и требования к качеству готовых соусов	1	ПК 2.1, ПК 2.3 ППКРС	3 1-38
	Учебная практика				
	1	Приготовление, оформление и подача. Соус белый основной и его производные; грибной, соус сметанный, молочный	6	ОК1-5, 7, 9-ПК 1.1-1.2, ПК 2.1-2.4 ППКРС	ПО1-3, ПО4, ПО7, ПО11-12, 31 – 5,39-10 У1 – 7, У10
	2	Приготовление, оформление и подача. Соус красный и его производные	6		
Раздел 11. Технология приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом					
Тема 11.1. Технологический	Содержание учебного материала			ОК1-ОК11,	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.5, ПК 2.7	3 1-3 8 У 1-У 5

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
процесс приготовления блюд из рыбы с костным скелетом	1	Изучение технологического процесса приготовления, оформления и подачи простых блюд из рыбы с костным скелетом Ассортимент простых блюд из рыбы. Правила выбора рыбных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним, в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из рыбы Технология приготовления и оформления простых горячих блюд из рыбы с костным скелетом. Варианты оформления для подачи простых блюд из рыбы	1	ППКРС	ПО1, ПО2, ПО4
	2	Составление нормативно-технологической документации на простые блюда из рыбы с костным скелетом. Варианты оформления для подачи простых блюд			
	3	Приготовление блюд из жареной рыбы: рыба жареная с гречневой кашей и сметанным соусом. Рыба жареная в тесте с соусом и гарниром. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов простых горячих блюд	1		
	4	Приготовление блюд из запечённой рыбы: рыба, запеченная по-русски с картофелем. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов простых горячих блюд			
	5	Приготовление блюд из рубленой котлетной рыбной массы. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов простых горячих блюд	1		
	Учебная практика			ОК1-5, 7, 9 ПК 1.1–1.3, ПК 2.1, 2.7 ППКРС	ПО1–3, ПО4, ПО7, ПО11-12, 31 – 5, 39-10 У1 – 7, У10
	1	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, биточки	6		
	2	Приготовление, оформление и подача «Рыба, жаренная по-ленинградски», рыбы в тесте жареной, запеченной в сметанном соусе	6		
	Производственная практика				
	1	Ассортимент рыбных блюд на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача: рыбы жаренной основным способом (порционный кусок с кожей без костей, стейк, тельное)	6		
Раздел 12. Технология приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов					
Тема 12.1. Технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов	Содержание учебного материала			ОК1-ОК7, ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.5, ПК 2.8 ППКРС	3 1- 3 7 У 1-У 7
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
	1	Изучение технологического процесса приготовления, оформления и подачи блюд из мяса Значение блюд из мяса в питании. Методы и правила тепловой обработки мяса и	1		

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
		мясных продуктов. Изучение технологического процесса приготовления, оформления и подачи блюд из мяса. Технология приготовления и оформления простых горячих блюд из мяса. Варианты оформления, сроки и условия реализации			
	2	Составление нормативно-технологической документации на простые блюда из мяса, соусы, гарниры	1		
	3	Приготовление блюд из тушеного мяса. Приготовление азу по-татарски, жаркого по-домашнему.			
	4	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов простых горячих блюд			
	5	Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, голубцы с мясом). Приготовление простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп и риса, макаронных изделий для подачи блюд из рубленого мяса.			
	6	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов простых горячих блюд			
	Учебная практика				
	1	Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее, приготовление и подача: котлеты, биточки с гарниром	6	ОК1-5, 7, 9 ПК 1.1–1.3, ПК 2.1, 2.7 ППКРС	
	2	Приготовление натурально-рубленной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление и подача бифштекса, шницеля, фрикаделек	6		
	3	Приготовление, оформление и подача голубцов с мясом и рисом	6		
	4	Приготовление, оформление и подача печени жареной порционным куском с гарниром	6		
	Производственная практика				ПО1–3, ПО4, ПО7,11-13 ПО11-12, 31 – 5,39-10 У1 – 7, У10
	1	Ассортимент мясных блюд на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача порционных мясных блюд: зразы отбивные, мясо, тушенное с черносливом. Приготовление, оформление и подача мелкокусковых мясных блюд: азу, поджарка, бефстроганов	6	ОК1-5, 7, 9-11 ПК 1.1–1.3, ПК 2.1, 2.7 ППКРС	
Раздел 13. Технология приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы					
Тема 13.1 Технология приготовления блюд из домашней	Содержание учебного материала			ОК1-ОК7, ОК9-ОК10 ПК 2.1, ПК2.2,	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
	1	Изучение технологического процесса приготовления, оформления и подачи	1		

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
сельскохозяйственной птицы		<p>простых блюд из домашней птицы Значение блюд из птицы в питании человека. Технология приготовления, оформление и отпуск простых блюд из домашней птицы. Требования к качеству блюд из птицы. Условия и сроки хранения. Требования к качеству. Сроки и условия хранения. Составление нормативно-технологической документации на простые блюда из птицы, соусы, гарниры из овощей/ круп</p>		ПК 2.5, ПК 2.8 ППКРС	
	2	<p>Приготовление блюд из рубленого мяса домашней птицы (по заданию преподавателя). Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов простых горячих блюд.</p>			
	3	<p>Приготовление простых гарниров из овощей, грибов, круп и риса, макаронных изделий для подачи блюд из рубленого мяса домашней птицы (по заданию преподавателя).</p>	1		
	Учебная практика		6	ОК1-5, 7, 9 ПК 1.1–1.3, ПК 2.1, 2.7 ППКРС	ПО1–3, ПО5, ПО7,11-13 ПО11-12, 31 – 5,39-10 У1 – 7, У10
	1	<p>Приготовление и подача рагу, чахохбили</p>			
	Производственная практика		6	ОК1-5, 7, 9-11 ПК 1.1–1.3, ПК 2.1, 2.7 ППКРС	ПО1–3, ПО4, ПО7,11-13 ПО11-12, 31 – 5,39-10 У1 – 7, У10
	1	<p>Ассортимент блюд из домашней птицы на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача котлеты по-киевски, шницель по столичному</p>			
Раздел 14. Технология приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд, простых горячих напитков			1	ОК 1-7 ПК 4.1-4.5 ППКРС	3 1, 3 2, 311, 312, У 1-У3, У8, У10
Тема 14.1 Приготовление простых холодных и горячих сладких блюд, напитков	Содержание учебного материала				
	1	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ Изучение технологического процесса приготовления, оформления и подачи простых холодных и горячих сладких блюд, напитков Значение сладких блюд в питании. Методы приготовления простых сладких блюд.</p>			

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
		Технология приготовления, оформления и подачи простых холодных сладких блюд. Условия и сроки реализации и хранения сладких блюд. Требования к качеству простых холодных сладких блюд. Требования к качеству. Сроки и условия хранения Приготовление простых сладких блюд и горячих напитков (по заданию преподавателя) Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов			
	Учебная практика			ОК1-5, 7, 9-11 ПК 4.1- 4.3 ППКРС	ПО1–2, ПО6, ПО7,11-13 ПО11-12, 31 – 5,37,11 У1 – 8, У10
	1	Приготовление, оформление и подача яблок, жареных в тесте, шарлотки яблочной	6		
	2	Приготовление, оформление и подача чая, кофе, какао			
	Производственная практика			ОК 1-7 ПК 4.1-4.5 ППКРС	ПО1-ПО8, ,31-36, 37, У1-У6,
	1	Ассортимент сладких блюд на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача суфле, пудинга с ягодным соусом	6		
Дифференцированный зачет			1		
Консультации			4		
Всего по МДК 07.01			64		
МДК 07.02	Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Раздел 1.	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов			ОК1-5, 7, 9-11 ПК 5.1-5.5	ПО 11, 3.1, 3.2, 3.5. 3.14, 3.15 У.2, У.6, У.9
	Содержание учебного материала				
Тема 1.1 Подбор и подготовка сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству Виды сырья, классификация по назначению. Его характеристика, подготовка и хранение. Правила взаимозаменяемости сырья. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	1		
	Содержание учебного материала				
Тема 1.2 Технология приготовления и применение простых и основных отделочных полуфабрикатов	1	Ассортимент и технология приготовления простых отделочных полуфабрикатов Технология приготовления простых отделочных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: сироп для пропитки, жженка, нонпарель, посыпки и крошки из выпеченных полуфабрикатов, сахаристые	1		

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
		посыпки, шоколадная крошка, фруктовые начинки, фруктовая рисовальная масса, глазурь сырцовая для глазирования, желе и гели промышленного производства, глазированные фрукты, фигурки из желе, цедра в сиропе и сахаре. Органолептические способы определения степени готовности простых отделочных п/ф и их соответствие стандартным требованиям. Использование в оформлении. Виды причины брака. Сроки и условия хранения.			
	2	Ассортимент и технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления и видом отделочного полуфабриката: сахарный сироп различной крепости, сироп для глазирования (тираж), инвертный сироп, помада сахарная основная, помада молочная, сырцовая глазурь для украшения изделий, глазурь заварная, кувертюр, желе, гель, крем сливочный основной, крем «Шарлот», крем «Шарлот» на агаре, крем «Новый», крем «Гляссе», крем белковый заварной, крем белковый на агаре, крем из сливок, крем на сливках, крем «Пражский». Органолептические способы определения степени готовности и качества основных отделочных п/ф. Использование в оформлении. Виды причины брака. Сроки и условия хранения.	1		
	3	Методы подготовки шоколада и изготовление изделий из него Технология приготовления изделий из шоколада: полых полнообъемных фигур, неполых полнообъемных фигур, полых барельефов, сплошных барельефов, плоских тонких фигурок, рисунков и деталей для украшений, шоколадных усиков, шоколадной стружки, шоколадной паутины. Органолептические способы определения степени готовности и качества изделий из шоколада. Использование в оформлении. Виды причины брака. Сроки и условия хранения. Упаковка шоколадной продукции.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
	1	Составление нормативно-технологической документации на простые и основные отделочные полуфабрикаты	2		
	1	Приготовление и использование в оформлении простых отделочных полуфабрикатов (по заданию преподавателя)	2		
	2	Приготовление и использование в оформлении основных отделочных полуфабрикатов и изделий из шоколада (по заданию преподавателя)	2		
Учебная практика					

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
	1	Приготовление отделочных полуфабрикатов: сахарный сироп различной крепости, сироп для глазирования (тираж), инвертный сироп, помада сахарная основная, помада молочная	6	ОК1-5, 7, 9 ПК 5.1- 5.5 ППКРС	ПО1–2, ПО7-10, ПО11-13 31 – 5,37,11-12 У1 – 8, У10
	2	Приготовление основных отделочных полуфабрикатов: крем сливочный, крем «Шарлот», крем белковый заварной	6		
Раздел 2.	Технология приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба				
Тема 2.1 Технология приготовления простых хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала			ОК1-5, 7, 9-11 ПК 5.1-5.5	3.1, 3.2, 3.5. 3.13- 3.15 У.2, У.6, У.9, У.10 ПО 11
	1	Способы разрыхления теста Классификация способов разрыхления. Механический способ разрыхления, микробиологический способ разрыхления, химический способ разрыхления, комбинированные способы. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Расчет упека и припека в изделиях. Расчет сырья при использовании муки влажностью выше или ниже предусмотренного рецептурой.	1		
	2	Технология приготовления дрожжевого теста Классификация дрожжевого теста. Способы приготовления дрожжевого теста. Приготовление дрожжевого безопасного теста. Приготовление опарного теста. Процессы, происходящие при замешивании теста. Разделка дрожжевого теста. Режимы выпекания изделий Процессы, происходящие при выпекании изделий из дрожжевого теста. Отделка готовых изделий.	1		
	3	Технология приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий Ассортимент простых хлебобулочных изделий. Методы приготовления простых хлебобулочных изделий. Технология приготовления простых хлебобулочных изделий в соответствии с методами приготовления и типом простых хлебобулочных изделий: простые булочки в ассортименте (школьная, дорожная и пр.), пампушки для борща, пирожки с повидлом, пирожки с яблоками, пирожки с курагой, хлебобулочные изделия из полуфабрикатов промышленного производства. Органолептические способы определения степени готовности теста, полуфабрикатов и выпеченных простых хлебобулочных изделий. Способы оформления. Виды причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения. Упаковка готовых хлебобулочных изделий. Ведение расчетов с потребителями.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
1	Составление нормативно-технологической документации на простые	2			

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
		хлебобулочные изделия.			
	1	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом (по заданию преподавателя)	2		
	2	Приготовление простых хлебобулочных изделий (по заданию преподавателя)	2		
Тема 2.2 Технология приготовления основных хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала				
	1	<p>Технология приготовления и оформления основных хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Методы приготовления. Технология приготовления основных хлебобулочных изделий в соответствии с методами приготовления и типом теста: булочки в ассортименте, кренделя, плюшки, рогалики с начинкой, булочки с маком, рулеты со сладкой начинкой, венки из рулета с надрезами, формовая булка из рулета, формовая булка с миндалем, пироги со сладкой начинкой, пампушки, кексы дрожжевые, ромовая баба, печенье из дрожжевого теста.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества основных хлебобулочных изделий и хлеба и их готовность для реализации. Способы оформления. Виды и причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения. Упаковка готового хлеба. Ведение расчетов с потребителями.</p>	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
	1	Приготовление дрожжевого теста опарным способом (по заданию преподавателя)	2		
	2	Приготовление и оформление основных хлебобулочных изделий и хлеба (по заданию преподавателя)	2		
	Учебная практика				
	1	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него: сдобы обыкновенны, пироги со сладкой начинкой.	6	ОК1-5, 7, 9 ПК 5.1- 5.5 ППКРС	ПО1–2, ПО7-10, ПО11-13 31 – 5,37,11-12 У1 – 8, У10
	2	Приготовление хлеба из дрожжевого теста, хлеба круглого	6		
Раздел 3.	Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий				
	Содержание учебного материала				
Тема 3.1 Технология приготовления песочного и пресно-сдобного теста	1	<p>Технология приготовления песочного теста. Ассортимент изделий</p> <p>Ассортимент основных мучных кондитерских изделий из песочного теста. Методы приготовления песочного теста. Температурный режим и правила приготовления песочного теста. Технология приготовления песочного теста (сладкого и соленого),</p>	1	ОК1-5, 7, 9-11 ПК 5.1-5.5	3.1, 3.2, 3.5. 3.13- 3.15 У.2, У.6, У.9, У.10 ПО11

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
		затяжного, сахарного, сдобного теста. Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий из песочного полуфабриката: полоска песочная, песочная лепешка с орехами, печенье нарезное, печенье выемное, печенье масляное, печенье творожное, рожок песочный, кекс столичный, кекс творожный, кекс мраморный, печенье затяжное, печенье сахарное, печенье сдобное, крокеты. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных мучных кондитерских изделий из песочного теста. Способы оформления изделий из песочного теста. Виды и причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.			
	2	Технология приготовления пресно-сдобного теста. Ассортимент изделий Ассортимент основных мучных кондитерских изделий из пресно-сдобного теста. Методы приготовления пресно-сдобного теста. Температурный режим и правила приготовления пресно-сдобного теста. Технология приготовления пресно-сдобного теста (сладкого и соленого). Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий из пресно-сдобного полуфабриката: сочни с творогом, печенье сдобное, пирог с ягодами. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных мучных кондитерских изделий из пресно-сдобного теста. Способы оформления изделий из пресно-сдобного теста. Виды и причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий. Ведение расчетов с потребителями.	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
	1	Составление нормативно-технологической документации на основные мучные кондитерские изделия из песочного и пресно-сдобного полуфабриката.	2		
	1	Приготовление и оформление изделий из песочного теста (по заданию преподавателя)	2		
	2	Приготовление и оформление изделий из пресно-сдобного теста (по заданию преподавателя)	2		
Тема 3.2 Технология приготовления бисквитного теста	Содержание учебного материала			ОК1-5, 7, 9-11 ПК 5.1-5.5	3.1, 3.2, 3.5. 3.13- 3.15 У.2, У.6, У.9, У.10 ПО11
	1	Технология приготовления бисквитного теста. Ассортимент изделий Ассортимент основных мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. Классификация бисквитного теста. Методы приготовления бисквитного теста. Температурный режим и правила приготовления бисквитного теста. Технология приготовления бисквита основного, производного, бисквита буше, масляного	2		

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
		<p>бисквита, крошковый полуфабрикат. Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий из бисквитного полуфабриката: рулеты, бисквит «Прага», пирог бисквитный, пирожное картошка</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества основных мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. Способы оформления изделий из бисквитного теста. Виды и причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>1 Составление нормативно-технологической документации на основные мучные кондитерские изделия из бисквитного полуфабриката.</p> <p>1 Приготовление и оформление изделий из бисквита основного и его производных (по заданию преподавателя)</p> <p>2 Приготовление и оформление изделий из бисквита масляного, бисквита буше (по заданию преподавателя)</p>			
		<p>Учебная практика</p> <p>1 Приготовление песочного полуфабриката: кекс столичный, печенье сахарное, печенье нарезное</p> <p>2 Приготовление пресно-сдобного теста, сочни с творогом, пирог с ягодами</p> <p>3 Приготовление бисквита основного: рулет фруктовый</p>	6 6 6	ОК1-5, 7, 9 5.1- 5.5 ППКРС	ПО1–2, ПО7-10, ПО11-13 31 – 5,37,11- 12 У1 – 8, У10
		<p>Производственная практика</p> <p>1 Ассортимент изделий из песочного теста. Технология приготовления: кекс мраморный, печенье творожное</p> <p>2 Ассортимент изделий из бисквитного теста. Технология приготовления: торт «Прага», пирог бисквитный</p>	6 6	ОК1-5, 7, 9- 11 ПК 5.1- 5.5 ППКРС	ПО1–2, ПО7-10, ПО11-13 31 – 5,37,11- 12 У1 – 8, У10
Тема 3.3 Технология приготовления заварного теста	1	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Технология приготовления заварного теста. Ассортимент изделий</p> <p>Ассортимент основных мучных кондитерских изделий из заварного теста. Методы приготовления заварного теста. Температурный режим и правила приготовления заварного теста. Технология приготовления заварного полуфабриката. Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий из заварного полуфабриката: кольцо воздушное, профитроли, трубочки из заварного теста. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных мучных кондитерских изделий из заварного теста. Способы оформления изделий из</p>	1	ОК1-5, 7, 9- 11 ПК 5.1-5.5 ЛР 4 ОК 4	ПО 1-ПО5, ПО11 31-32, 37, 310, 312- 314, У1-У2, У8

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
		заварного теста. Виды и причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий. Ведение расчетов с потребителями.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
	1	Составление нормативно-технологической документации на основные мучные кондитерские изделия из заварного полуфабриката.	2		
	1	Приготовление заварного теста	2		
	2	Приготовление и оформление изделий из заварного теста (по заданию преподавателя)	2		
Тема 3.4 Технология приготовления пресно-слоеного теста	Содержание учебного материала			ОК1-5, 7, 9-11 ПК 5.1-5.5 ЛР 4 ОК 4	ПО 1-ПО5, ПО11 31-32, 37, 310, 312-314, У1-У2, У8
	1	Технология приготовления пресно-слоеного теста. Ассортимент изделий. Ассортимент основных мучных кондитерских изделий из пресно-слоеного теста. Методы приготовления пресно-слоеного теста. Температурный режим и правила приготовления пресно-слоеного теста. Технология приготовления пресно-слоеного полуфабриката. Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий пресно-слоеного полуфабриката: языки слоеные, волованы, яблоки в слойке, печенье из слоеного теста, пирожки сладкие, ушки слоеные. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных мучных кондитерских изделий из пресно-слоеного теста. Способы оформления изделий из пресно-слоеного теста. Виды и причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.	1		
	Практические занятия				
	1	Составление нормативно-технологической документации на основные мучные кондитерские изделия из заварного полуфабриката.	2		
	2	Приготовление и оформление изделий из пресно-слоеного теста (по заданию преподавателя)	2		
Тема 3.5 Технология приготовления пряничного теста	Содержание учебного материала			ОК1-5, 7, 9-11 ПК 5.1-5.5 ЛР 4 ОК 4	ПО 1-ПО5, ПО11 31-32, 37, 310, 312-314, У1-У2, У8
	1	Технология приготовления пряничного теста. Ассортимент изделий Ассортимент основных мучных кондитерских изделий из пряничного теста. Методы приготовления пряничного теста. Температурный режим и правила приготовления пряничного теста. Технология приготовления пряничного полуфабриката. Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий пряничного полуфабриката: пряники сырцовые глазированные, пряники заварные медовые,	1		

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
		коржики сахарные, коржики молочные, коврижки заварные медовые, коврижки сырцовые. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных мучных кондитерских изделий из пряничного теста. Способы оформления изделий из пряничного теста. Виды и причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
	1	Составление нормативно-технологической документации на основные мучные кондитерские изделия из пряничного полуфабриката.	2		
	1	Приготовление пряничного теста.	2		
	2	Приготовление и оформление изделий из пряничного теста (по заданию преподавателя).	2		
	Учебная практика			ОК1-5, 7, 9 5.1- 5.5 ПО1-2, ПО7-10, ПО11-13 31 – 5,37,11-12 У1 – 8, У10 ППКРС	2
	1	Приготовление заварного полуфабриката, профитроли, трубочки из заварного теста, волованов	6		
	2	Приготовление пряничного полуфабриката: коржики молочные	10		
	Дифференцированный зачет		2		
	Производственная практика			ОК1-5, 7, 9-11 ПК 5.1- 5.5 ПО1-2, ПО7-10, ПО11-13 31 – 5,37,11-12 У1 – 8, У10 ППКРС	3
	1	Ассортимент изделий из заварного теста. Технология приготовления: кольцо воздушное. Ассортимент изделий из пресно-слоеного теста. Технология приготовления: языки слоеные, волованы, яблоки в слойке	6		
	2	Ассортимент изделий из пресно-слоеного теста. Технология приготовления: языки слоеные, волованы, яблоки в слойке	10		
	Дифференцированный зачет		2		
Раздел 4.	Технология приготовления и оформления тортов и пирожных				

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
Тема 4.1 Технология приготовления и оформление классических тортов и пирожных	Содержание учебного материала			ОК1-5, 7, 9-11 ПК 5.1-5.5	ПО 1.– ПО 10., ПО 12., ПО 13. 3.1, 3.2, 3.5. 3.13- 3.15 У.2, У.6, У.9, У.10
	1	Технология приготовления и оформления пирожных Классификация пирожных. Основные характеристики различных видов отечественных классических пирожных. Методы приготовления и оформления отечественных классических пирожных. Технология приготовления отечественных классических пирожных в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: пирожные бисквитные, пирожные песочные, слоеные, заварные, воздушные, ореховые, крошковые. Органолептические способы определения степени готовности и качества отечественных классических пирожных. Методы и способы оформления пирожных. Виды и причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.	1		
	2	Технология приготовления и оформления тортов Классификация тортов. Основные характеристики различных видов отечественных классических тортов. Методы приготовления и оформления отечественных классических тортов. Технология приготовления отечественных классических тортов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: торт «Вацлавский», «Прага», «Наполеон», «Киевский», «Ленинградский», «Абрикотин», «Сказка», «Ночка», «Подарочный». Органолептические способы определения степени готовности и качества отечественных классических тортов. Методы и способы оформления тортов. Виды и причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения. Упаковка готовых мучных кондитерских. Ведение расчетов с потребителями.	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
	1	Составление нормативно-технологической документации на отечественные классические торты и пирожные	2		
	1	Приготовление полуфабрикатов для пирожных	2		
2	Приготовление и оформление пирожных (по заданию преподавателя)	2			
Тема 4.2 Технология приготовления и оформление низкокалорийных тортов и пирожных	Содержание учебного материала			ОК1-5, 7, 9-11 ПК 5.1-5.5	ПО 1.– ПО 10., ПО 12., ПО 13. 3.1, 3.2, 3.5. 3.13- 3.15 У.2, У.6, У.9,
	1	Технология приготовления и оформления фруктовых и низкокалорийных пирожных и тортов Ассортимент и основные характеристики фруктовых и низкокалорийных тортов и пирожных. Методы приготовления и оформления фруктовых и низкокалорийных тортов и пирожных. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления фруктовых и низкокалорийных тортов и пирожных. Технология	1		

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
	<p>приготовления фруктовых и низкокалорийных тортов и пирожных в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: бисквитные торты и пирожные со свежими ягодами и фруктами, бисквитные торты и пирожные с консервированными ягодами и фруктами, бисквитно-кремовые торты и пирожные со свежими ягодами и фруктами, бисквитно-кремовые торты и пирожные с консервированными ягодами и фруктами. Органолептические способы определения степени готовности и качества фруктовых и низкокалорийных тортов и пирожных. Методы и способы оформления пирожных и тортов. Виды и причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.</p>				У.10
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
1	Составление нормативно-технологической документации на фруктовые и низкокалорийные торты и пирожные	2			
1	Приготовление полуфабрикатов для тортов	2			
2	Приготовление и оформление тортов (по заданию преподавателя)	2			
3	Приготовление и оформление фруктовых и низкокалорийных тортов и пирожных (по заданию преподавателя)	2			
	<p style="text-align: center;">Самостоятельная работа обучающихся: Обработка кондитерского мелкого инвентаря. Требования к безопасности хранения приготовленных отечественных и классических тортов и пирожных, предназначенных для последующего использования. Гигиенические требования из СанПиН 2.3.2.1324-03, сроки годности и температурные режимы для тортов и пирожных.</p>		4		
	Учебная практика			ОК1-5, 7, 9-11 ПК 5.1-5.5	ПО 1-ПО5, ПО 10-ПО12, 31-32, 37, 310, 312-314, У1-У2, У8,
1	Приготовление отечественных классических пирожных: пирожное картошка, пирожное «Корзиночка»	6			
2	Приготовление отечественных классических пирожных: пирожное песочное	6			
3	Приготовление отечественных классических тортов: торт «Подарочный»	10			
Дифференцированный зачет			2		
Всего МДК 07.02			58		
Квалификационный экзамен по ПМ.07			6		
Всего по ПМ.07			416		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии/специальности.

Лаборатории «Организации и ведения процессов подготовки продуктов, приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции сложного ассортимента», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии/специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + eПриложение : учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — Москва : КноРус, 2022. — 325 с. — ISBN 978-5-406-09215-6. — URL: <https://book.ru/book/942540> (дата обращения: 07.12.2021). — Текст : электронный.

2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2021. — 205 с. — ISBN 978-5-406-08232-4. — URL: <https://book.ru/book/940093> (дата обращения: 07.12.2021). — Текст : электронный.

3. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник. -2-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство: Форум, 2018. - (Среднее профессиональное образование).

4. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред проф. образования / Л.С.Кузнецова, соавтор М.Ю.Сиданова.-10-е изд.,стер.-М.:Академия,2017.-400с.- (Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-40

5. Мармузова Л.В.Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы:Учеб. для нач. проф. образования.-6-е изд., стер.-М.:Академия,2017.-288с.ISBN 978-5-4468-4128-8

6. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Новикова Е.В. — Москва : КноРус, 2021. — 578 с. — ISBN 978-5-406-02235-1. — URL: <https://book.ru/book/936090> (дата обращения: 07.12.2021). — Текст : электронный.

7. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2021. — 321 с. — ISBN 978-5-406-08310-9. — URL: <https://book.ru/book/940112> (дата обращения: 09.12.2021). — Текст : электронный.

8. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред проф. образования.- 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 192с. - (Профессиональное образование).

9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий:Для предприятий общественного питания./ Авт.-сост. : А .И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. -М.: Лада: АЙРИС-пресс; Киев: Арий,2021.- 688с.

10. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия",2018. - 240с. -(Профессиональное образование).

3.2.2. Основные электронные издания

1. [Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>](#)

2. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146631> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148030> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для СПО / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ⁷	Критерии оценки	Методы оценки
<p style="text-align: center;">ПК 2.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

⁷ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	<p>товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> – корректное использование цветных разделочных досок; 	

<p>разнообразного ассортимента ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, рыбного водного сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре 	
---	---	--

<p>разнообразного ассортимента ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий на практических/ лабораторных занятиях; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе
		<p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной

	<p>инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	практикам
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов 	

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента ПК 3.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 3.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; – соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; – аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в 	
---	---	--

	<p>целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> – корректное использование цветных разделочных досок; – отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с 	

<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; 	
	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> – соответствие температуры подачи; – аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) <ul style="list-style-type: none"> – соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос 	

<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--	--	---

	<p style="text-align: center;">полуфабрикатах;</p> <p style="text-align: center;">– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; <ul style="list-style-type: none"> – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> – корректное использование цветных разделочных досок; – отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование 	

<p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа; – гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; <ul style="list-style-type: none"> – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; <ul style="list-style-type: none"> – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы

	плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.1

к ПООП по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.01 Основы философии»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.01 Основы философии» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06, 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09	ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;	основные категории и понятия философии;
	выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей	роль философии в жизни человека и общества;
		основы философского учения о бытии;
		сущность процесса познания;
		основы научной, философской и религиозной картин мира;
		об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
		о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	50
в т.ч. в форме практической подготовки	34
в т. ч.:	

теоретическое обучение	14
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	34
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	2
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1.	Введение	6 / 4		
Тема 1.1. Философия в системе современной культуры	Содержание	2	OK1-3	У1, 31-37
	1 Возникновение и смысловое значение термина философия. Философия как учение о мире в целом, как мышление об основных идеях мироустройства. Значение философского знания для современного человека	2		
Тема 1.2. Предмет философии	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1 Сущность понятия «философия». Предмет философии. Основные задачи философии. Структура философского знания и функции философии. Основной вопрос философии	4		
Раздел 2.	Становление и развитие философии	18 / 16		
Тема 2.1. Древнеиндийская и древнекитайская философия	Содержание	2	OK 1-6,9	У1, 31-37
	1 Общее понятие и характерные черты китайской философии. Философские школы Древнего Китая. Общее понятие и характерные черты индийской философии.	2		
Тема 2.2. Античная философия.	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	1 Древнегреческая философия: периодизация и основные черты	2		
	2 Первые философские (досократические) школы Древней Греции. Философия софистов и Сократа. Платоновская и аристотелевская школы. Эллинистическая и римская философии.	4		
Тема 2.3. Средневековая философия.	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Теологическая философия средних веков. Философия эпохи Возрождения	4		
Тема 2.4. Философия нового времени.	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Философия Просвещения XVIII в. Немецкая философия XIX в. как явление мировой философии, ее основные направления и идеи	2		
Тема 2.5. Западноевропейская философия XX вв.	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1 Философия жизни. Позитивизм. Прагматизм. Аналитическая философия. Постмодернизм.	2		
Тема 2.6. Русская философия	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Общая характеристика русской философии. Периодизация, направления и представители.	2		
Раздел 3.	Теория и методология. Систематический курс философии.	22 / 12		

Тема 3.1. Философское учение о бытии и материи.	Содержание		2	ОК 1-6,9	У1, 31-37
	1	Понятие бытие. Формы и уровни бытие. Материя, как философская категория	2		
Тема 3.2 Природа человека и смысл его существования.	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	Проблема свободы и ответственности личности. Соотношение природного и социального в человеке. основополагающие категории человеческого бытия.		2		
Тема 3.3. Материя и сознание.	Содержание		2		
	1	Взгляды на сознание в истории философии. Теория отражения. Природа сознания. Понятие сознания.	2		
Тема 3.4. Философия познания.	Содержание		2		
	1	Формы познания. Познание, творчество, практика. Мышление, логика, язык. Истина и заблуждение	2		
Тема 3.5. Диалектика.	Содержание		4		
	1	Определение понятия диалектика. Категории диалектики. Альтернативы диалектике.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	Законы диалектики.		2		
Тема 3.6 Научные, философские и религиозные картины мира.	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	1	Объективный мир и его картина. Религиозная картина мира. Три научных революции	2		
Тема 3.7. Человек и религия.	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	1	Религия как феномен человеческой культуры. Мировые религии	2		
Тема 3.8. Социальная философия.	Содержание		2		
	1	Понятие общества как саморазвивающейся системы. Гражданское общество и государство. Концепции общественного развития.	2		
Тема 3.9. Место философии в духовной культуре и ее значение.	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии.		2		
Тема 3.10 Проблемы и перспективы современной цивилизации.	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	Единство и многообразие мира. Перспективы современной цивилизации. Глобальные проблемы современности.		2		
Консультации			2		
Дифференцированный зачет			2		
Всего:			50		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гуревич, П.С. Основы философии : учебное пособие / Гуревич П.С. — Москва : КноРус, 2021. — 478 с. — ISBN 978-5-406-03286-2
2. Куликов, Л.М. Основы философии : учебное пособие / Куликов Л.М. — Москва : КноРус, 2021. — 294 с. — ISBN 978-5-406-01740-1
3. Основы философии : учебник / Кохановский В.П. под ред., Матяш Т.П., Яковлев В.П., Жаров Л.В. — Москва : КноРус, 2020. — 230 с. — ISBN 978-5-406-07307-0
4. Сычев, А.А. Основы философии : учебное пособие / Сычев А.А. — Москва : КноРус, 2021. — 366 с. — ISBN 978-5-406-02904-6 — Текст : электронный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Волкогонова, О. Д. Основы философии : учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0694-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1844376>. – Режим доступа: по подписке.
2. Гласер М. А. Основы философии : учебное пособие для спо / М. А. Гласер, И. А. Дмитриева, В. Е. Дмитриев [и др.] ; Под редакцией М. А. Гласер. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-9139-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/187650>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Гордашевская В. Д. Основы философии : учебное пособие для спо / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169780>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Гордашевская, В. Д. Основы философии : учебное пособие для спо / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169780>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Дмитриев, В. В. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Дмитриев, Л. Д. Дымченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 281 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10515-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471085>.
6. Ивин, А. А. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Ивин, И. П. Никитина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02437-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469906>.
7. [Колесникова, И. В. Основы философии : учебное пособие для СПО / И. В. Колесникова. — Саратов : Профобразование, 2020. — 107 с. — ISBN 978-5-4488-0592-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/92140>](https://profspo.ru/books/92140)
8. Светлов, В. А. Основы философии : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Светлов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 339 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07875-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/474407>.

9. Спиркин, А. Г. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Спиркин. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 392 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00811-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489642>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные категории и понятия философии; – роль философии в жизни человека и общества; – основы философского учения о бытии; – сущность процесса познания; – основы научной, философской и религиозной картин мира; – об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; – о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно и аргументированно использовать категориальный философский аппарат; – четко и правильно отвечать на вопросы по основным философским проблемам; – приводить примеры из собственной практики о проблемах, связанных расширением научно-технической революции; – объяснять место научных философских знаний в современной жизни и профессии; – проводить анализ источников информации и составлять доклады и выступления – четко представлять структуру реферата, эссе, выступления по основным вопросам философии 	<ul style="list-style-type: none"> – устный опрос; – аналитическая работа с оригинальными текстами; – домашняя работа творческого и проблемного характера; – написание рефератов – тестирование – написание философского эссе
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; – выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей 	<ul style="list-style-type: none"> – доходчиво, убедительно, грамотно разъяснять, доказывать свою позицию по общим философским проблемам; – аргументированно цитировать классиков разных философских школ; – демонстрировать способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор 	<ul style="list-style-type: none"> – устный опрос; – контроль представления выполнения домашних заданий проблемного и творческого характера (эссе и выступлений); – тестирование; – работа с философским словарем и оригинальными текстами; – оценка выступлений на семинарах; – защита реферативных работ; – дифференцированный зачет

<ul style="list-style-type: none"> – ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; – выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей 	<ul style="list-style-type: none"> – основные категории и понятия философии; – роль философии в жизни человека и общества; – основы философского учения о бытии; – сущность процесса познания; – основы научной, философской и религиозной картин мира; – об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; – о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.02 История»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.02 История» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06, 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире.	основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.).
ОК 05 ОК 06 ОК 09	выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.	сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в..
		основные процессы (интеграционные, политкультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
		назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности.
		о роли культуры, науки и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций.
		содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	52
в т.ч. в форме практической подготовки	32
В т. ч.:	

теоретическое обучение	18
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	32
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	2
Промежуточная аттестация	Контрольная работа

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2		3	4	
Раздел 1.	Вводно-коррективный курс		6 / 2		
Тема 1.1. Введение.	Содержание		2	ОК.1 – ОК.6, ОК. 9	У1-У2, 31-36
1	Периодизация новейшей истории.. Ценности и приобретения человечества в второй половине XX-н XXI вв.		2		
Тема 1.2. Основные тенденции социально-экономического и политического развития стран Европы и С. Америки после Второй мировой войны.	Содержание		2		
1	Холодная война. Евроатлантические страны после Второй мировой войны. Япония.		2		
Тема 1.3. СССР во второй половине XX века.	Содержание		2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
2	СССР в 1953-1964гг.«Оттепель». Эпоха «застоя» в СССР. СССР и внешний мир. «Брежневская эпоха»		2		
Раздел 2.	Модернизационные процессы в мире в конце XX века.		14 / 8		
Тема 2.1. Международные отношения: от разрядки к завершению «холодной войны».	Содержание		4	ОК.1 – ОК.6, ОК. 9	У1-У2, 31-36
1	СССР и США: итоги соперничества. Разрядка. Новое политическое мышление и завершение «холодной войны».		1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		3		
1	Новое политическое мышление и завершение «холодной войны».		2		
	2	Геостратегическая политика США. Расширение НАТО.	1		
Тема 2.2 Демократические революции в Восточной Европе и распад СССР	Содержание		2		
1	Демократические революции в странах Восточной Европы. Политический кризис в СССР. Новое политическое мышление.		1		
2	Антикоммунистические движения в Восточной Европе. Конфликт в международных отношениях в СССР. Углубление кризиса советского общества		1		
Тема 2.3 Модернизационные процессы 1980 – 1990 гг.	Содержание		2		
1	США на рубеже XX – XXI вв. Страны Западной Европы на рубеже XX – XXI вв.		1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1		

в США и странах Европы.	2	Неоконсервативная идеология. Социально-экономическая политика неоконсерватизма.	1		
Тема 2.4 Восточная Европа после социализма.	Содержание		2		
	1	Кризис в Югославии и её распад. Сближение стран Восточной Европы со странами Западной Европы и США. Обострение социальных проблем в странах Восточной Европы. Агрессия США против СРЮ.	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1		
	2	Особенность модернизационных процессов в странах Восточной Европы.	1		
Тема 2.5 Страны Азии и Африки: проблемы модернизации.	Содержание		2		
	1	Трудности в модернизации развивающихся стран в 1990-е гг. Особенности модернизации в странах социализма и социалистической ориентации. Опыт новых индустриальных стран. Специфика развития стран Южной Азии.	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1		
	2	Распад Османской империи и создание современной Турции. Исламский мир.	1		
Тема 2.6 Латинская Америка: между диктатурой и демократией	Содержание		2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	1	Выбор вариантов развития в странах Латинской Америки. Охарактеризовать итоги развития латиноамериканских стран в 1990-е гг.	2		
Раздел 3.	Российская Федерация в 90-е гг. XX века.		10 / 9		
Тема 3.1. Кардинальные перемены в России.	Содержание		2	OK 01 – OK 06, OK 09	У1-У2, 31-36
	1	Спад в экономике и рост инфляции. Цели реформ, начатых правительством Гайдара. Становление президентской республики.	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1		
	2	«Шоковая терапия» в экономике	1		
Тема 3.2. Общественно-политические проблемы в России во вт.пол 90хгг.	Содержание		2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	1	Причины обострения международных отношений в Российской Федерации.	1		
	2	Чеченский конфликт 1994-1996 гг.	1		
Тема 3.3 Политическое и социально-экономическое развитие России во второй половине 90-х гг. XX века.	Содержание		2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	1	Корректировка курса реформ	1		
	2	Отставка Ельцина с поста президента. Кризис 1998 года в России.	1		
Тема 3.4. Россия и СНГ.	Содержание		2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	1	Экономические и политические отношения со странами ближнего зарубежья. Социально-экономическое положение стран-участниц СНГ. Причины сложных отношений России с некоторыми странами СНГ.	1		
	2	Перспективы в отношениях России и стран-участниц СНГ.	1		

Тема 3.5 Россия на рубеже веков: по пути стабилизации	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	1	Парламентские и президентские выборы 1999-2000гг Россия на пути реформ и стабилизации. Парламентские и президентские выборы 2003-2004гг	2		
Раздел 4.	Мир в начале XXI века.		12 / 5		
Тема 4.1. Современные интеграционные объединения	Содержание		4	ОК 01 – ОК 06, ОК 09	У1-У2, 31-36
	1	Процессы интеграции и глобализации	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	2	ЕС, ЕАСТ, НАФТА, АСЕАН, АТЭС, ЕВРАЗЭС, ООН, НАТО	2		
Тема 4.3. Страны Азии, Африки и Латинской Америки на современном этапе	Содержание		3		
	1	Интеграционные процессы в Латинской Америке. Страны Юго-Восточной Азии.	1		
	2	Страны Ближнего Востока и Северной Африки. Проблемы беднейших стран.	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1		
	5	Миграция как фактор современной политики	1		
Тема 4.4. Глобальные угрозы человечеству и поиски путей их преодоления.	Содержание		5		
	1	Терроризм – глобальная проблема человечества.	3		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	2	Терроризм в России. Методы борьбы с терроризмом.	2		
Раздел 5.	Россия в начале XXI века		6 / 6		
Тема 5.1. Россия в начале XXI века.	Содержание		2	ОК 01 – ОК 06, ОК 09	У1-У2, 31-36
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	1	Социально-экономическая и политическая ситуация в стране. Роль президентов России в росте авторитета страны в мире.	1		
	2	Проблемы современного российского общества.	1		
Тема 5.2. Россия и международные отношения начала XXI века.	Содержание		2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	1	Российская Федерация и международная безопасность. Роль России в становлении системы нового миропорядка. Изменение приоритетов политики России на международной арене. Основные направления внешней политики России в современных условиях.	1		
	2	Геополитические проблемы в современном мире. Российско-китайские отношения-геополитический подход.	1		
Тема 5.3. Особенности развития культуры в мире в конце XX-го – начале XXI века.	Содержание		2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	1	Массовая культура и её особенности. От модернизма к постмодернизму. Культура молодёжного бунта. Расцвет национальных культур. Духовная жизнь в российском обществе. Политическая культура.	2		
Консультации			2		
Контрольная работа			2		
			Всего	52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

3.2.1. Основные печатные издания

1. История России с древнейших времен до наших дней : учебник / В.А. Федоров, В.И. Моряков, Ю.А. Щетинов. — Москва : КноРус, 2018. — 536 с. — ISBN 978-5-406-06149-7.
2. История (СПО): учебник / С.И. Самыгин, П.С. Самыгин, В. Н.Шевелев. — Москва: КноРус, 2018. — 306 с. — ISBN 978-5-406-06405-4.

3.2.2. Основные электронные издания

1. [Бугров, К. Д. История России : учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2021. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/104903>](https://profspo.ru/books/104903)
2. История России в 2 ч. Часть 1. До начала XX века : учебник для вузов / Л. И. Семенникова [и др.] ; под редакцией Л. И. Семенниковой. — 7-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 346 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08970-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470179>.
3. История России в 2 ч. Часть 2. 1941—2015 : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04769-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452128>.
4. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 1. До XX века : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08565-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471503>.
5. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 2. XX век — начало XXI века : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 257 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08561-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471504>.
6. История России в 2 ч. Часть 1. 1914—1941 : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04767-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452127>.
7. История России в 2 ч. Часть 2. 1941—2015 : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04769-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452128>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.). – сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в.. – основные процессы (интеграционные, политкультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; – назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности. – о роли культуры, науки и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций. – Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. 	<ul style="list-style-type: none"> – уверенно перечисляет конкретные события – правильно описывает события и называет причины; – точно перечисляет и описывает, дает оценку основным процессам; – оценивает международную значимость деятельности организаций; – грамотно воспроизводит и подбирает примеры о роли науки, культуры и религии; – четкость и правильность ответов на вопросы; – дает оценку состояния отрасли, делает выводы о перспективах ее развития 	<ul style="list-style-type: none"> – устный опрос – выполнение тестовых заданий – выполнение индивидуальных заданий – контрольная работа
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире. – выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем. 	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно оценивает, сравнивает, описывает, критикует, объясняет, делает выводы, высказывает свое отношение, подтверждает примерами свое отношение к событиям – обосновывает видение и вычленяет части целого, выявляет взаимосвязи, видит и озвучивает ошибки, приводит различия между фактами и следствиями – выделяет в общем контексте экономического развития страны, значение и перспективы отрасли, получаемой специальности 	<ul style="list-style-type: none"> – устный опрос – тестирование – выполнение практических заданий – выполнение индивидуальных заданий – контрольная работа

	<ul style="list-style-type: none">– демонстрирует способность сделать правильный– нравственный, социальный, политический выбор	
--	---	--

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, 03, 04, 09, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.
	переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	
	самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	46
в т.ч. в форме практической подготовки	44
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
В том числе практических занятий и лабораторных работ (если предусмотрено)	44
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	2
Промежуточная аттестация	Контрольная работа

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З	
1	2	3	4	5	
Раздел 1.	Технологическое оборудование.	4 / 4	ОК 02, ОК 03 ОК 04, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	3.1, У.1, У.2, У.3	
Тема 1.1 Оборудование на предприятиях общественного питания.	Содержание	4			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				4
	1	Виды оборудования в пищевой промышленности. Местоимения притяжательные.			2
	2	Оборудование для производства холодной продукции. Местоимения возвратные.			1
3	Оборудование для производства горячей продукции. Местоимения вопросительные.	1			
Раздел 2.	Названия продуктов питания и характеристики блюд.	22 / 22	ОК 02, ОК 03 ОК 04, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	3.1, У.1, У.2, У.3	
Тема 2.1. Овощи, фрукты.	Содержание	4			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				4
	1	Овощи, зелень, специи, приправы. Качественные характеристики.			1
	2	Овощные блюда. Времена группы Continuous Active.			1
	3	Кулинарные характеристики овощных блюд.			1
4	Десертные блюда из фруктов, ягод и орехов. Соки.	1			
Тема 2.2. Мясная гастрономия.	Содержание	4	ОК 02, ОК 03 ОК 04, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	3.1, У.1, У.2, У.3	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				4
	1	Мясо, птица, дичь.			1
	2	Виды кулинарной обработки мясных продуктов.			1
	3	Блюда из мяса, птицы и дичи.			1
4	Кулинарные характеристики мясных изделий. Времена группы Perfect Active.	1			
Тема 2.3. Морепродукты	Содержание	4	ОК 02, ОК 03 ОК 04, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	3.1, У.1, У.2, У.3	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				4
	1	Рыба, продукты моря. Виды кулинарной обработки рыбы.			1
	2	Горячие и холодные рыбные блюда.			1
3	Кулинарные характеристики рыбных блюд. Времена группы Perfect Continuous Active.	2			
Тема 2.4. Молочные, крупяные и яичные блюда.	Содержание	2	ОК 02, ОК 03 ОК 04, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	3.1, У.1, У.2, У.3	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				2
	1	Молочные, крупяные и яичные блюда. Качественные характеристики.			2
Тема 2.5. Кондитерские изделия.	Содержание	2	ОК 02, ОК 03 ОК 04,	3.1, У.1, У.2, У.3	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				2

	1	Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные характеристики. Усиление сравнительной степени прилагательных.	1	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	
	2	Предложение кондитерских изделий к чаю, кофе, десерту. Национальные традиции чаепития в сфере общественного питания.	1		
Тема 2.6. Холодные и горячие напитки.	Содержание		6	ОК 02, ОК 03 ОК 04, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	3.1, У.1, У.2, У.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6		
	1	Горячие напитки.	1		
	2	Обобщающее занятие	1		
	3	Вина. Коктейли.	1		
	4	Качественные характеристики напитков и вин.	1		
	5	Рекомендация напитков и вин к закускам и блюдам.	1		
	6	Этикет. Тосты. Поздравления.	1		
Раздел 3.	Кухня народов мира.		12 / 12	ОК 02, ОК 03 ОК 04, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	3.1, У.1, У.2, У.3
Тема 3.1. Кухня народов мира.	Содержание		12		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		12		
	1	Русская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд. Инфинитив. Функции в предложении.	2		
	2	Татарская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд.	1		
	3	Кавказская национальная кухня (грузинская, осетинская). Кулинарные характеристики блюд. Сложное дополнение. Complex Object.	1		
	4	Украинская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд. Сложное подлежащее. Complex Subject.	1		
	5	Национальные блюда Великобритании (английская, шотландская, ирландская). Кулинарные характеристики блюд.	1		
	6	Французская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд. Особенности питания французов.	1		
	7	Национальные блюда США. Кулинарные характеристики блюд.	1		
	8	Азиатская кухня (японская, китайская). Кулинарные характеристики блюд. Особенности питания народов Азии.	2		
	9	Восточная кухня. Кулинарные характеристики блюд. Особенности питания народов Востока.	2		
Раздел 4.	Карьера в сфере общественного питания.		4 / 4	ОК 02, ОК 03 ОК 04, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	3.1, У.1, У.2, У.3
Тема 4.1. Карьерный рост. Управление персоналом на предприятиях общественного питания.	Содержание		4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		4		
	1	Профессии сферы общественного питания. Обязанности.	1		
	2	Работа в команде. Герундиальный оборот.	1		
	3	Повышение квалификации работников сферы общественного питания.	1		
	4	Профессиональные конкурсы: международные и российские.	1		
			Консультации	2	
			Контрольная работа	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Зорина Е.Г. Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания»: учебник / Зорина Е.Г., Иванова М.Ю. – Москва: КноРус, 2020. – 216 с. – (СПО). (<https://www.book.ru>).

3.2.2. Основные электронные издания

1. Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/448454> (дата обращения: 01.11.2021).

2. Гончарова, Т.А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва : КноРус, 2021. — 267 с. — ISBN 978-5-406-02469-0. — URL:<https://book.ru/book/936236> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

3. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148121> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Кузьменкова Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики : учебник для СПО / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-7946-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/178059> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кузнецова, Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум : учебное пособие для СПО / Т. С. Кузнецова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 267 с. — ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/87787>

6. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09890-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471034> (дата обращения: 01.11.2021).

7. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09927-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471035> (дата обращения: 01.11.2021).

8. Малецкая О. П. Английский язык : учебное пособие для СПО / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/171416> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности. 	<ul style="list-style-type: none"> – Согласно правилам, объяснять произношение и употребление интернациональных слов Грамотно применять и переводить профессиональную лексику – Воспроизводить без ошибок изученные грамматические правила 	<ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов выполнения практических заданий; – оценка результатов аудирования; – дифференцированный зачет
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; – переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; – самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас. 	<ul style="list-style-type: none"> – Грамотно отвечать на вопросы, поддержать беседу – Грамотно отвечать на вопросы, составлять диалоги, пересказывать текст на русском языке. – Логично составлять пересказы текстов, составлять тезисы к пересказу, писать эссе и резюме, делать выводы по заданию <ul style="list-style-type: none"> – Составлять точный – литературный перевод, выполнять грамматические задания с ним, выбирать ответы из текста – Использовать лексику, речевые обороты, аргументированно ее использовать, правильно строить предложения – Точно строить высказывания, отвечать на вопросы, участвовать в диалогах Составлять и записывать выступления по заданной профессиональной тематике, используя грамматические обороты и профессиональную лексику 	<ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов выполнения практических заданий по работе с информацией, документами, литературой; – оценка результатов аудирования; – представление результатов, выполненных внеаудиторных самостоятельных работ; – дифференцированный зачет

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.04 Физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.04 Физическая культура» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, 06, 07, 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	основы здорового образа жизни
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности;
		средства профилактики перенапряжения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	96
в т.ч. в форме практической подготовки	86
в т. ч.:	
теоретическое обучение	4
В том числе практических занятий и лабораторных работ: (если предусмотрено)	86
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	6
Промежуточная аттестация	Зачет, дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1.	Вводно-коррективный курс	4 / 0		У1, 31, 32,
Тема 1.1. Введение.	Содержание учебного материала Инструктаж по Тб, ОТ и ПДД. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья	4 4	ОК4	
Раздел 2.	Легкая атлетика	28 / 28	ОК4 ОК6, ОК7, ОК8	У1, 31, 32,
Тема 2.1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка	Содержание учебного материала В том числе практических занятий и лабораторных работ: Медленный бег 3 км по пересеченной местности. Техника бега на короткие дистанции. Специальные и подводящие упражнения легкоатлетов. Низкий старт. Стартовый разгон Ускорения до 50м x 6-8 раз. Заминка-500м	2 2		
Тема 2.2 Легкая атлетика. Совершенствование техники бега на короткие дистанции	Содержание учебного материала В том числе практических занятий и лабораторных работ: Совершенствование техники бега на короткие дистанции Разминка 1 км. ОРУ, СБУ Бег 100 метров на результат Контрольные нормативы: Бег 100 метров	6 2 4	ОК4 ОК6, ОК7, ОК8	У1, 31, 32,
Тема 2.3. Легкая атлетика. Совершенствование техники бега на средние дистанции	Содержание учебного материала В том числе практических занятий и лабораторных работ: Совершенствование технике бега на средние дистанции. Кросс 2 км Совершенствование технике высокого старта, стартовый разбег, бег по виражу. Общеразвивающие упражнения (ОРУ). Специальные беговые упражнения (СБУ).	4 4	ОК4 ОК6, ОК7, ОК8	
Тема 2.4 Легкая атлетика. Кроссовая подготовка	Содержание учебного материала В том числе практических занятий и лабораторных работ: Разминка 1 км. ОРУ. СБУ. Кросс 2000 метров (дев.) Кросс 3000 метров (юн.) ОФП Контрольные нормативы: Кросс 2000 метров (дев.) Кросс 3000 метров (юн.)	8 4 4	ОК4 ОК6, ОК7, ОК8	У1, 31, 32
Тема 2.5 Легкая	Содержание учебного материала	4	ОК4 ОК6, ОК7,	

атлетика. Совершенствовани е техники прыжка в длину «согнув ноги»	В том числе практических занятий и лабораторных работ: Совершенствование техники прыжка в длину «согнув ноги», особенности разбега, определение его длины; (специальные упражнения для овладения техникой) Общеразвивающие упражнения (ОРУ). Медленный бег 3 минуты; ОФП	4	OK8	
Тема 2.6. Легкая атлетика. Освоение техники прыжка в высоту способом «перешагивание»	Содержание учебного материала	4	OK4 OK6, OK7, OK8	У1, 31, 32
	В том числе практических занятий и лабораторных работ: Медленный бег 3 км по пересеченной местности. Общеразвивающие упражнения (ОРУ). Освоение техники прыжка в высоту способом «перешагивание», подводящие упражнения для прыжков в высоту, специальные упражнения, прыжки на малой высоте.	4		
Раздел 3	Спортивные игры	6 / 6	OK4 OK6, OK7, OK8	У1, 31, 32
Волейбол. Верхний и нижний приемы мяча	Содержание учебного материала	2		
Волейбол. .Совершенствовани е приема и передачи мяча	В том числе практических занятий и лабораторных работ: Волейбол: верхний и нижний приемы мяча	2	OK4 OK6, OK7, OK8	У1, 31, 32
	Содержание учебного материала	1		
Волейбол. Поддача мяча	В том числе практических занятий и лабораторных работ: Совершенствование приема снизу 2-мя руками, передача и прием мяча в парах, в тройках,	1	OK4 OK6, OK7, OK8	У1, 31, 32
	Содержание учебного материала	1		
Волейбол. Техника приема и передачи мяча	В том числе практических занятий и лабораторных работ: Совершенствование приема и передачи снизу 2-мя руками, передача и прием мяча в парах, в тройках, Контрольный норматив: верхний и нижний приемы мяча; 2-х сторонние игры	2	OK4 OK6, OK7, OK8	У1, 31, 32
	Содержание учебного материала	2		
	Консультации	2		
	Зачет	4		
Раздел 4.	Лыжная подготовка	18 / 18	OK4 OK6, OK7, OK8	У1, 31, 32
Тема 3.1. Лыжная подготовка. Попеременный двух шажный ход	Содержание учебного материала	8		
	Тема 3.3 Лыжная подготовка. Одновременный двухшажный ход	Строевые упражнения с лыжами и на лыжах. Изучение техники передвижения на лыжах. Изучение техники лыжных ходов.	4	OK4 OK6, OK7, OK8
В том числе практических занятий и лабораторных работ: Попеременный двухшажный ход, развитие общей выносливости, прохождение дистанции.		4		
Тема 3.5 Лыжная	Содержание учебного материала	6	OK4 OK6, OK7, OK8	У1, 31, 32
	В том числе практических занятий и лабораторных работ: Одновременный двухшажный ход, развитие общей выносливости, прохождение дистанции	6		
	Содержание учебного материала	4	OK4 OK6, OK7,	У1, 31, 32

подготовка. Одновременный одношажный ход	В том числе практических занятий и лабораторных работ: Одновременный одношажный ход , развитие общей выносливости, прохождение дистанции Контрольный норматив: Попеременный двух шажный ход . Одновременный двухшажный ход	4	OK8	
Раздел 5.	Спортивные игры	22 / 22	OK4 OK6, OK7, OK8	У1, 31, 32
Баскетбол. Передвижение по площадке	Содержание учебного материала В том числе практических занятий и лабораторных работ: Передвижение по площадке: приставным шагом, левым, правым боком, спиной, повороты на опорной ноге.	6 6		
Баскетбол. Ведение мяча	Содержание учебного материала В том числе практических занятий и лабораторных работ: Остановки при беге: двумя шагами, прыжком; ловля мяча, передача мяча 2-мя руками от груди; ведение мяча одной (левой, правой), с изменением направления.	6 6	OK4 OK6, OK7, OK8	У1, 31, 32
Баскетбол. Прием и передача мяча в движении	Содержание учебного материала В том числе практических занятий и лабораторных работ: Ловля и передача мяча над головой; прием и передача мяча в движении в парах.	6 6		
Баскетбол. Контрольное занятие по теме	Содержание учебного материала Контрольные нормативы: Броски. Двухсторонняя игра (5x5).	4 4	OK4 OK6, OK7, OK8	У1, 31, 32
Раздел 6.	Гимнастика	10 / 10		
Гимнастика. Акробатические упражнения	Содержание учебного материала В том числе практических занятий и лабораторных работ: Акробатика: стойка на лопатках, мост из положения лежа; перекаты вперед, назад.	10 10	OK4 OK6, OK7, OK8	У1, 31, 32
	Консультации	4		
	Зачет, дифференцированный зачет	4		
	Всего	96		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Спортивный зал с баскетбольной и волейбольной разметкой, брусья; турники; рукоход, конь; козел; подкидные доски; шведские стенки; канаты; столы для настольного тенниса, раздевалки, душевые.

Спортивный инвентарь и оборудование: баскетбольные мячи, волейбольные мячи, набор для настольного тенниса, сетка для настольного тенниса, маты гимнастические, волейбольная сетка со стойками; гимнастические лавки; баскетбольный щит и сетка заградительная

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий:

Рукоход; параллельные брусья; турник; площадка для игры в футбол, универсальная площадка для игры в волейбол и баскетбол, место для стрельбы.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Тиханова, Е.И. Физическая культура. Практикум : учебно-методическое пособие / Тиханова Е.И. — Москва : Русайнс, 2022. — 96 с. — ISBN 978-5-4365-9021-9. — URL: <https://book.ru/book/942729>— Текст : электронный.

2. Киреева, Е.А. Физическая культура. Практикум : учебное пособие / Киреева Е.А. — Москва : Русайнс, 2022. — 104 с. — ISBN 978-5-4365-8733-2. — URL: <https://book.ru/book/942696>— Текст : электронный.

3. Бишаева, А.А. Физическая культура : учебник / Бишаева А.А., Малков В.В. — Москва : КноРус, 2022. — 379 с. — ISBN 978-5-406-08822-7. — URL: <https://book.ru/book/941740>. — Текст : электронный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Агеева Г. Ф. Плавание : учебное пособие для спо / Г. Ф. Агеева, В. И. Величко, И. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-9471-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195475> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Агеева Г. Ф. Теория и методика физической культуры и спорта : учебное пособие для спо / Г. Ф. Агеева, Е. Н. Карпенкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-7558-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174984> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143>.

4. Физическая культура : учебник и практикум для СПО / А. Б. Муллер [и др.]. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 424 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/E97C2A3C-8BE2-46E8-8F7A-66694FBA438E#page/1>

5. Безбородов А. А. В том числе практических занятий и лабораторных работ: по волейболу : учебное пособие для спо / А. А. Безбородов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-8344-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193301>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. [Быченков, С. В. Физическая культура : учебное пособие для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/77006>](https://profspo.ru/books/77006)

7. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под научной редакцией С. В. Новаковского. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 125 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10154-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453245>.
8. Журин А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для спо / А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156624> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Зобкова Е. А. Основы спортивной тренировки : учебное пособие для спо / Е. А. Зобкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-7549-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174986>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Калуп С. С. Основы врачебного контроля, лечебной физической культуры и массажа. Массаж : учебное пособие для спо / С. С. Калуп. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-9320-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/189469> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469681>.
12. Орлова Л. Т. Настольный теннис : учебное пособие для спо / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-7886-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/166937> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
13. Садовникова Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие для спо / Л. А. Садовникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156380>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
14. Тихонова И. В. Лыжный спорт. Методика обучения основам горнолыжной техники : учебное пособие для спо / И. В. Тихонова, В. И. Величко. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 36 с. — ISBN 978-5-8114-7547-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174988> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; – основы здорового образа жизни <ul style="list-style-type: none"> – условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности; – средства профилактики перенапряжения. 	<ul style="list-style-type: none"> – Точно формулировать правила игры по всем видам, включенным в рабочую программу Согласно нормам формулировать положения по технике безопасности при занятиях спортом, объяснять правила закаливания – Обоснованно разъяснять понятия «здоровый образ жизни <ul style="list-style-type: none"> – Давать оценку своей профессиональной деятельности при анализе профессиограмме Подбирать упражнения для расслабления, составлять комплекс гигиенической гимнастики 	<ul style="list-style-type: none"> – Выступление с сообщениями Тестирование Проведение своего комплекса зарядки в группе Дифференцированный зачет
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; – применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; – пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности 	<ul style="list-style-type: none"> – Грамотно составить комплекс УГГ. Ежедневное использование комплекса УГГ, – В соответствии с требованиями составить правила закаливания для себя <ul style="list-style-type: none"> – Демонстрировать умения выполнять упражнения на расслабление – Демонстрировать соответствие контрольным нормам: преодоление полосы препятствий, прыжок в длину с места, выход силой, отжимания от пола в упоре лёжа, подъём переворотом на перекладине <ul style="list-style-type: none"> – Согласно нормам, сдавать контрольные нормативы – Показывать результативность участия в спортивных соревнованиях по всем видам спорта – Проявлять активность на занятиях физической культурой на занятиях и в секциях <ul style="list-style-type: none"> – С учетом правил, разработать проведение соревнования по игровым видам спорта Составить комплекс производственной гимнастики для себя, с учетом полученной специальности – Демонстрировать судейство по всем игровым видам спорта 	<ul style="list-style-type: none"> – Проведение своего комплекса зарядки в группе Выступление с сообщением Наблюдение преподавателя и его устная оценка Выполнение контрольных нормативов Портфолио личных достижений обучающегося Наблюдение преподавателя и его устная оценка Проведение мероприятия Портфолио личных достижений обучающегося – Дифференцированный зачет

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.05 Психология общения»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.05 Психология общения» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 02, 03, 04, 05, 09, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10	применять техники и приёмы эффективного общения в профессиональной деятельности	взаимосвязь общения и деятельности;
	использовать приёмы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	цели, функции, виды и уровни общения;
		роли и ролевые ожидания в общении;
		виды социальных взаимодействий;
		механизмы взаимопонимания в общении;
		техники и приёмы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
		этические принципы общения;
		источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	30
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	20
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	2
Промежуточная аттестация	Контрольная работа

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел I. Основные закономерности процесса общения»		16 / 10		
Тема 1.1. Общение как основа человеческого бытия.	Содержание	2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	У1, 31, 32, 33
	Понятие об общении в психологии. Функции и цели общения. Виды общения. Способы общения. Уровни общения. Стороны общения.	2		
Тема 1.2. Вербальные и невербальные средства общения.	Содержание	4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	4		
	Вербальные и невербальные средства общения. Понятия: речь, язык, жесты, мимика, поза, походка, их психологическая интерпретация.	2		
	Защита докладов по теме «Невербальные средства общения».	2		
Тема 1.3. Свойства личности.	Содержание	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	2		
	Индивидуальные особенности личности: темперамент и характер. Свойства личности в общении: экстравертированность, интровертированность, эмпатийность, ригидность, мобильность.	1		
	Самодиагностика самооценки личности и уровня ее притязаний	1		
Тема 1.4. Общение как обмен информацией (коммуникативная) сторона общения	Содержание	2		
	Значение и необходимость коммуникативных ролей. Коммуникативные барьеры (профессиональные, смысловые, организационные, личностно-психологические и др.)	2		
Тема 1.5. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	Содержание	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	2		
	Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа Э. Берна. Взаимодействие как организация совместной деятельности.	2		
Тема 1.6. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения).	Содержание	4		
	Понятие социальной перцепции. Механизмы восприятия. Эффекты восприятия	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	2		
	Тренинг на умение оценивать свои достоинства и недостатки	2		
Раздел 2. Практические аспекты общения.		10 / 8	ОК 01, ОК 10	У2, 34, 35,

Тема 2.1. Психологическая коррекция конфликтного общения.	Содержание	4		36, 37, 38
	Понятие «конфликта». Виды конфликтов. Структура и участники конфликта. Мотивы сторон в конфликте. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Последствия конфликтов. Стратегии поведения в конфликтных ситуациях. Конфликтные личности. Технологии разрешения конфликтов. Конфликт и толерантность. Профилактика конфликтного поведения.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	2		
	Эвристическая игра «Искусство разрешения конфликтов»	2		
Тема 2.2. Деловое общение	Содержание	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	2		
	Деловое общение. Виды делового общения. Этапы делового общения.	1		
	Решение ситуационных задач по деловому общению. Анализ производственных конфликтов и составление алгоритма выхода из конфликтной ситуации.	1		
Тема 2.3. Деловые переговоры	Содержание	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Переговоры как разновидность делового общения. Подготовка к переговорам. Ведение переговоров.	1		
	Деловая игра «Переговоры»	1		
Тема 2.4. Этические принципы общения.	Содержание	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Определение понятий «этика общения» и «культура общения». Характеристика способов общения; сохранение достоинства партнера по общению, право партнера на ошибку и возможность ее исправления, толерантность, доверие к людям.	2		
Консультации		2		
Контрольная работа		2		
Всего		30		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Психология делового общения : учебное пособие / Е.С. Сахарчук. — Москва : КноРус, 2018. — 196 с. — СПО. — ISBN 978-5-406-06373-6.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00753-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489869>.

2. [Виговская, М. Е. Психология делового общения : учебное пособие для СПО / М. Е. Виговская, А. В. Лисевич, В. О. Корионова. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-4486-0366-2, 978-5-4488-0201-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/77001>](https://profspo.ru/books/77001)

3. [Дорохина, Р. В. Этика деловых отношений : практикум для СПО / Р. В. Дорохина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 68 с. — ISBN 978-5-4488-1109-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/104697>](https://profspo.ru/books/104697)

4. Коноваленко, М. Ю. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 476 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11060-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489897>.

5. Корягина, Н. А. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 437 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00962-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489728>.

6. Садовская, В. С. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 169 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07046-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:

<https://urait.ru/bcode/471154>.

7. Якуничева О. Н. Психология общения : учебник для спо / О. Н. Якуничева, А. П. Прокофьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-9503-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195538> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – взаимосвязь общения и деятельности; – цели, функции, виды и уровни общения; – роли и ролевые ожидания в общении; – виды социальных взаимодействий; – механизмы взаимопонимания в общении; – техники и приёмы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; – этические принципы общения; – источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. 	<ul style="list-style-type: none"> –грамотно выступает с сообщениями. –владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации –намечает и описывает приемы саморегуляции. 	<ul style="list-style-type: none"> – анализ выполнения практических работ – текущий контроль; –защита внеаудиторной самостоятельной работы; – контрольная работа
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять техники и приёмы эффективного общения в профессиональной деятельности – использовать приёмы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения 	<ul style="list-style-type: none"> – умеет слушать, обобщать, анализировать, принимать решения в коллективной форме организации учебного процесса. –самостоятельно и творчески подходит к выполнению самостоятельной работы. –в учебной и профессиональной деятельности демонстрирует гуманность, – доброжелательность, толерантность 	<ul style="list-style-type: none"> –активность на занятиях в группах; – применение техник эффективного общения; –контрольная работа

Приложение 3.6

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЕН.01ХИМИЯ»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЕН.01 Химия»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ЕН.01 Химия» является обязательной частью математического и общего естественнонаучного учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, 04, 09, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 02, ОК 04, ОК 09, ОК 10 ПК 2.3 ПК 4.6 ПК 5.3	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности	основные понятия и законы химии;
	использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса	теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
	описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов	понятие химической кинетики и катализа;
	проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции	классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
	использовать лабораторную посуду и оборудование	обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
	выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру	окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
	проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений	гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
	выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений	тепловой эффект химических реакций, термодинамические уравнения;
	соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
		свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;

	дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
	роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
	основы аналитической химии;
	основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
	назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
	методы и технику выполнения химических анализов;
	приемы безопасной работы в химической лаборатории

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	56
в т.ч. в форме практической подготовки	38
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	38
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	2
Промежуточная аттестация	Контрольная работа

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Физическая химия		30 / 22		
Тема 1.1 Агрегатные состояния. Основные свойства газов, жидкостей и твердых тел	<i>Содержание</i>		3	ОК 02, ОК 04, ОК 09, ОК 10
	1	Основные агрегатные состояния. Поверхностная энергия и поверхностное натяжение	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2	
	1	Строение и свойства воды	2	
Тема 1.2. Основы химической термодинамики	<i>Содержание</i>		5	
	1	Содержание и основные понятия термодинамики. Первое начало термодинамики. Энтальпия.	1	
	2	Второе начало термодинамики Действие закона термодинамики в общественном питании	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		3	
	1	Термохимия. Основные законы термохимии	1	
	2	Решение экспериментальных задач	2	
Тема 1.3. Растворы	<i>Содержание</i>		7	
	1	Общая характеристика растворов. Концентрация растворов. Вода как растворитель. Диффузия и осмос в растворах	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6	
	1	ЛР Растворимость твердых веществ в жидкостях	2	
	2	ЛР Растворимость газов в жидкостях	2	
3	ЛР Температуры кристаллизации и кипения разбавленных растворов.	2		
Тема 1.4. Химическая кинетика и катализ	<i>Содержание</i>		1	
	1	Скорость и константа скорости химической реакции. Кинетика процессов выпечки и сушки пищевых продуктов в общественном питании. Общие сведения о катализе	1	
Тема 1.5. Электрохимия	<i>Содержание</i>		7	
	1	Предмет электрохимии. Свойства растворов электролитов. Осмотическая теория Нернста Электродиализные процессы	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6	
1	Окисление пищевых жиросодержащих продуктов	1		

	2	Электрофизические методы обработки пищевых продуктов	1		
	3	ЛР Электрическая проводимость растворов электролитов.	2		
	4	ЛР Потенциометрия.	2		
Тема 1.6. Адсорбция и поверхностные явления	Содержание		7		
	1	Сорбционные процессы и их виды. Адсорбция	1		
	3	Ориентация молекул в поверхностном слое и структура биологических мембран. Понятие о хроматографическом адсорбционном анализе	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		5		
	1	ЛР Окислительно - восстановительные реакции	2		
	2	ЛР Классификация химических реакций.	2		
	3	Поверхностная активность. Адсорбция на границе твердое тело - раствор	1		
Раздел 2. Коллоидная химия			22 / 16		
Тема 2.1. Коллоидно-дисперсные системы	Содержание		8	ПК 2.3 ПК 4.6 ПК 5.3	
	1	Дисперсные системы, их классификация. Особенности коллоидно-дисперсных систем	1		
	2	Броуновское движение. Осмотическое давление в дисперсных системах. Седиментационное равновесие	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6		
	1	ЛР Особенности коллоидно-дисперсных систем	2		
	2	ЛР Броуновское движение	2		
	3	ЛР Осмотическое давление в дисперсных системах	2		
Тема 2.2. Гидрофобные коллоидные системы	Содержание		1	ОК2, ОК4, ОК9, ОК10;	У1-У9; 31-317;
1	Электрокинетические явления в дисперсных системах. Электронная природа химических связей и способы их разрыва. Классификация органических соединений.	1			
Тема 2.3. Высокомолекулярные соединения — важнейшая составная часть продуктов питания	Содержание		5		
	1	Белки, их химическое строение и аминокислотный состав	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		4		
	1	ЛР Свойства алканов	2		
2	ЛР Получение метана	2			
Тема 2.4. Студни и гели	Содержание		3		
	1	Физико-химические свойства студней. Нарушение устойчивости растворов ВМС. Синерезис, или отмокание	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
1	Физико-химические свойства студней. Нарушение устойчивости растворов ВМС	2			
Тема 2.5. Грубодисперсные и микрогетерогенные системы	Содержание		5		
	1	Суспензии. Эмульсии Обращение фаз эмульсий	1		
	Практические занятия		4		
	1	Обращение фаз эмульсий	1		
	2	Эмульсии в продуктах общественного питания и пищевой промышленности	1		
	3	Общая характеристика пен. Пенообразователи. Пенообразование в кондитерском производстве и приготовлении сладких блюд	1		

	5	Аэрозоли	1		
		Консультации	2		
		Контрольная работа	2		
		Всего	56		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория «Химия», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной специальности.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Органическая химия : учебник / А.И. Артеменко. — Москва : КноРус, 2018. — 528 с. — Для СПО. — ISBN 978-5-406-05331-7.
2. Сироткин, О.С. Химия : учебник / Сироткин О.С. — Москва : КноРус, 2019. — 363 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Коллоидная химия. Примеры и задачи : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Марков, Т. А. Алексеева, Л. А. Брусницына, Л. Н. Маскаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 186 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02967-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453418>.

2. Лупейко, Т. Г. Химия : учебник для СПО / Т. Г. Лупейко, О. В. Дябло, Е. А. Решетникова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-4488-0433-5, 978-5-4497-0395-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94217>

3. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 1. Физическая химия : учебник для среднего профессионального образования / В. Ю. Конюхов [и др.]; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 259 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08974-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493294>.

4. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 2. Коллоидная химия : учебник для вузов / В. Ю. Конюхов [и др.]; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 309 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06720-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493293>.

5. Основы общей химии : учебное пособие для спо / Е. Г. Гончаров, В. Ю. Кондрашин, А. М. Ховив, Ю. П. Афиногенов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 464 с. — ISBN 978-5-8114-5829-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146667>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении : учебное пособие / Н. Ю. Черникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-5887-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146889>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Общая химия. Теория и задачи : учебное пособие для спо / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.]; под редакцией Н. В. Коровина, Н. В. Кулешова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 492 с. — ISBN 978-5-8114-6398-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147258>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Пресс, И. А. Органическая химия : учебное пособие для спо / И. А. Пресс. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-7074-7. — Текст : электронный //

Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154411>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Акимова, Т. И. Органическая химия. Лабораторные работы : учебное пособие для спо / Т. И. Акимова, Л. Н. Дончак, Н. П. Багина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с. — ISBN 978-5-8114-5793-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146661> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и законы химии; – теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; – понятие химической кинетики и катализа; – классификацию химических реакций и закономерности их протекания; – обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; – окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; – гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; – тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; – характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; – свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; – дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; – роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; – основы аналитической химии; – основные методы классического 	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно выступает с сообщениями; – владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; – намечает и характеризует приемы саморегуляции; – полнота ответов, точность формулировок; 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; - текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельной работы; - контрольная работа

<p>количественного и физико-химического анализа;</p> <ul style="list-style-type: none"> – назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; – методы и технику выполнения химических анализов; – приемы безопасной работы в химической лаборатории 		
<p style="text-align: center;">Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности – использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса – описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов – проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции – использовать лабораторную посуду и оборудование – выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру – проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений – выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений – соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории 	<ul style="list-style-type: none"> – Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности – Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. – Точность оценки, самооценки выполнения – Соответствие требованиям инструкций, регламентов – Рациональность действий 	<ul style="list-style-type: none"> – активность поведения на занятиях в группах; – точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; – контрольная работа

Приложение 3.7

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЕН.02 МАТЕМАТИКА»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЕН.02 Математика»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ЕН.02 Математика» является обязательной частью математического и общего естественнонаучного учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, 04, 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 02, ОК 04, ОК 09	решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;	значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ;
	применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности	основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
		основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	52
в т.ч. в форме практической подготовки	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	36
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	2
Промежуточная аттестация	Контрольная работа

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2		3	4	5
Раздел 1	Математический анализ		34 / 24		
Тема 1.1 Теория пределов	Содержание		8	ОК 2, ОК 4, ОК 9	У1, 31-33
	1	Предел последовательности и функции	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6		
	1	Правила вычисления пределов, замечательные пределы	2		
	2	Раскрытие неопределённостей в пределах	2		
	3	Вычисление пределов.	2		
Тема 1.2 Дифференциальное исчисление	Содержание		8		
	1	Понятие производной и дифференциала, их физический и геометрический смысл	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6		
	1	Правила дифференцирования	2		
	2	Производные и дифференциалы высших порядков	2		
	3	Применение производной к исследованию функций	2		
Тема 1.3 Интегральное исчисление	Содержание		12		
	1	Неопределённый интеграл и его свойства	1		
	2	Методы интегрирования неопределённого интеграла	1		
	3	Определённый интеграл и его свойства	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		8		
	1	Методы интегрирования определённого интеграла	4		
	2	Приложения определённого интеграла	4		
Тема 1.4 Дифференциальные уравнения	Содержание		6		
	1	Основные понятия. Дифференциальные уравнения первого порядка.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		4		
	1	Дифференциальные уравнения второго порядка.	4		
Раздел 2	Основы теории вероятности и математической статистики		10 / 8		
Тема 2.1. Основы теории вероятностей и математической статистики	Содержание		10	ОК 2, ОК 4, ОК 9	У2, 33
	1	Понятие события и вероятности события. Достоверные и невозможные события.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		8		
	1	Вероятность. Математическое ожидание и дисперсия	4		
	2	Вычисление вероятности событий	4		

Наименование разделов и тем	Содержание и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
Раздел 3.	Численные методы	4 / 2		
Тема 3.1. Численные методы	Содержание	4	ОК 2	32, 33
	1 Формулы прямоугольников. Формула трапеций. Формула Симпсона. Абсолютная погрешность при численном интегрировании.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1 Численное дифференцирование. Формулы приближенного дифференцирования, основанные на интерполяционных формулах Ньютона	2		
Консультации		2		
Контрольная работа		2		
Всего:		52		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

3.2.1. Основные печатные издания

1) Башмаков, М.И. Математика. Практикум : учебно-практическое пособие / Башмаков М.И., Энтина С.Б. — Москва : КноРус, 2021. — 294 с. — ISBN 978-5-406-05758-2. — URL: <https://book.ru/book/939104>. — Текст : электронный. ТОП-50

2) Башмаков, М.И. Математика : учебник / Башмаков М.И. — Москва : КноРус, 2021. — 394 с. — ISBN 978-5-406-08166-2. — URL: <https://book.ru/book/939220>. — Текст : электронный. ТОП-50

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ; – основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; – основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность выступления с сообщениями; – владение понятиями учебной дисциплины и применение их адекватно ситуации; – намечает и характеризует приемы саморегуляции; – полнота ответов, точность формулировок; 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; - текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельной работы; - контрольная работа
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; – применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> – Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности – Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. – Точность оценки, самооценки выполнения – Соответствие требованиям инструкций, регламентов – Рациональность действий 	<ul style="list-style-type: none"> – активность поведения на занятиях в группах; – точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; – контрольная работа

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 02, 04, 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1	использовать лабораторное оборудование	основные понятия и термины микробиологии
	определять основные группы микроорганизмов	классификацию микроорганизмов
	проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов
	соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства	генетическую и химическую основы наследственности и форм изменчивости микроорганизмов
	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе
	осуществлять микробиологический контроль пищевого производства	характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха
		особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов
		основные пищевые инфекции и пищевые отравления
		возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития
		методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
		схему микробиологического контроля санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю и одежде.
		правила личной гигиены работников пищевых производств.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	30
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	14
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	2
Промежуточная аттестация	Контрольная работа

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формирующую которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
	Введение	2 / 0	ОК 01, ОК 02	31
	Содержание	2		
Тема 1 Краткие сведения о развитии науки микробиологии	Предмет, цели, структура курса Современные требования к уровню гигиенической подготовки персонала предприятий общественного питания	2		
Раздел 1.	Основы микробиологии	12 / 6		
Тема 1.1. Морфология микроорганизмов	Содержание	4	ОК 04 ПК 1.1	У1, У2, У3, У6 31, 32, 33, 34, 35, 37, 38, 39
	Бактерии Плесневые грибы Дрожжи Вирусы	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Изучение устройства микроскопа Морфология бактерий, плесени и дрожжей	2		
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов	Содержание	2		
	Обмен веществ Ферменты и их использование Питание и дыхание микроорганизмов	1		
	Методы культивирования микроорганизмов	1		
Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов	Содержание	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1		
	Физические, химические и биологические факторы	1		
Тема 1.4 Важнейшие микробиологические процессы	Содержание	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1		
	Анаэробное брожение. Аэробные процессы Микробиологические процессы	1		
Тема 1.5 Распространение	Содержание	1		

микроорганизмов в природе	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1		
		Микрофлора почвы. Микрофлора воды и воздуха. Микрофлора тела здорового человека. Защитные силы организма человека	1		
Тема 1.6 Патогенные микроорганизмы	Содержание		2		
		Свойства патогенных микроорганизмов Защитные силы организма в борьбе с инфекциями Пищевые заболевания и инфекции	1		
		Пищевые отравления бактериального происхождения Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения Пищевые отравления и инфекции	1		
Тема 1.7 Гельминтозы и их профилактика	Содержание		1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1		
		Глисты, гельминты, аскариды Микрофлора продуктов питания	1		
Раздел 2	Санитария и гигиена в пищевом производстве		12 / 6		
Тема 2.1 Личная гигиена работников общественного питания	Содержание		1	ОК 04, ОК 09 ПК 1.1	У4, У5, У6 31, 39, 310, 311, 312, 313
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1		
		Личная гигиена работников ПП Санитарная одежда Значение санитарно-гигиенической подготовки персонала	1		
Тема 2.2 Санитарные требования к планировке, устройству помещения	Содержание		2		
		Санитарно-эпидемиологические основы проектирования ПОП Санитарно-гигиенические требования к устройству, размерам, отделке производственных, торговых, административно-бытовых помещений	1		
		Способы и методы дезинфекции	1		
Тема 2.3 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	Содержание		3		
		Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления инвентаря, оборудования. тары и посуды. Уборка помещений Дезинфекция	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1		
		Приготовление растворов	1		
Тема 2.4 Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	Содержание		2		
		Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов питания и кулинарной продукции; Санитарные требования к приемке продуктов питания; Санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям.	1		
		Моющие средства: классификация, характеристика	1		
Тема 2.5 Санитарные требования к	Содержание		1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1		

кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления пищи		Санитарно-эпидемиологические требования к процессам кулинарной обработки; Санитарно-эпидемиологические требования к процессам механической обработке; Санитарные требования к режиму тепловой обработке.	1		
Тема 2.6. Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию потребителей	Содержание		1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1		
		Санитарные требования к реализации полуфабрикатов и готовой пищи. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся кулинарной продукции.	1		
Тема 2.7. Правовые основы санитарии	Содержание		2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
		Санитарное законодательство. Государственный и ведомственный санитарный надзор. Предупредительный и текущий санитарный надзор.	2		
Консультации			2		
Контрольная работа			2		
ИТОГО			30		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

3.2.1. Основные печатные издания

1) Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-406-02715-8. — URL: <https://book.ru/book/936275>. — Текст : электронный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147246>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147247>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148272>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Основы санитарно-микробиологического контроля продуктов питания : учебное пособие / Е. В. Крякунова, З. А. Канарская, Е. В. Петухова, М. А. Поливанов. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. — 100 с. — ISBN 978-5-7882-2694-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/109575>

7. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156618>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147261>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154401>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и термины микробиологии – классификацию микроорганизмов <ul style="list-style-type: none"> – морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов – генетическую и химическую основы наследственности и форм изменчивости микроорганизмов <ul style="list-style-type: none"> – роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе – характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха <ul style="list-style-type: none"> – особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов – основные пищевые инфекции и пищевые отравления <ul style="list-style-type: none"> – возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции – схему микробиологического контроля – санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю и одежде. <ul style="list-style-type: none"> – правила личной гигиены работников пищевых производств. 	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно выступает с сообщениями; – владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; – намечает и характеризует приемы саморегуляции; – полнота ответов, точность формулировок; 	<ul style="list-style-type: none"> – анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; – -текущий контроль освоения материала; – контрольная работа
<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать лабораторное оборудование – определять основные группы микроорганизмов – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства 	<ul style="list-style-type: none"> – Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности <ul style="list-style-type: none"> – Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. – Точность оценки, самооценки выполнения – Соответствие требованиям инструкций, регламентов – Рациональность действий 	<ul style="list-style-type: none"> – активность поведения на занятиях в группах; – точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; – контрольная работа

Приложение 3.9

к ПООП по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 Физиология питания»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02 Физиология питания» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 02,04, 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09	проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	роль пищи для организма человека;
	рассчитывать энергетическую ценность блюд	основные процессы обмена веществ в организме;
	составлять рационы питания для разных категорий потребителей	суточный расход энергии;
		состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
		роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
		физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
		усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
		понятие рациона питания;
		суточная норма потребности человека в питательных веществах;
		нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
		назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
		методики составления рационов питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	28
в т.ч. в форме практической подготовки	20

в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	20
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	Контрольная работа

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1.	Основы физиологии человека	6 / 3	ОК 01, ОК 02, ОК 03	31, 32, 33
Тема 1.1. Введение	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <p style="text-align: center;">Введение</p> <p style="text-align: center;">Предмет и задачи дисциплины.</p> <p style="text-align: center;">Вклад отечественных ученых в развитие науки о питании</p> <p style="text-align: center;">Социальные, экономические, технологические аспекты питания человека.</p>	2		
Тема 1.2. Анатомо-физиологические основы пищеварения	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <p style="text-align: center;">Пищеварение и его типы: внутриклеточное, внеклеточное, пристеночное</p> <p style="text-align: center;">Пищеварение в ротовой полости.</p> <p style="text-align: center;">Переваривание в желудке</p> <p style="text-align: center;">Ферменты желудочного сока. Значение соляной кислоты и слизи. Слюнные железы. Ферменты и их роль в пищеварении.</p> <p style="text-align: center;">Переваривание в тонком кишечнике. Всасывание.</p> <p style="text-align: center;">Поджелудочная железа.</p> <p style="text-align: center;">Ферменты и их роль в пищеварении</p>	4	ОК 09	У2, 33, 35, 36
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3		
	Влияние пищевых факторов на нейрогуморальную регуляцию	3		
	Влияние слюны на крахмал	3		
Раздел 2	Обмен веществ и энергии.	2 / 1	ОК 09	У2, 33, 35, 36
Тема 2.1 Энергетические затраты организма и энергетическая ценность пищи.	Содержание	2		
	<p style="text-align: center;">Ассимиляция и диссимиляция. Компоненты, факторы и методы определения энергозатрат.</p> <p style="text-align: center;">Физиологические нормы энергетической ценности рационов питания. Энергетическая ценность белков, жиров, углеводов.</p> <p style="text-align: center;">Величина энергетического коэффициента</p> <p style="text-align: center;">Неблагоприятное действие на организм избытка и недостатка энергетической ценности питания</p>	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1		
Методика определения суточных энергозатрат	1	Решение задач		
Раздел 3	Основные пищевые вещества и их энергетические пластические и регуляторные функции	4 / 4	ОК 09	34, 37, 38, 39

Тема 3.1 Физиологическое значение белков	Содержание		1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1		
	Роль белков в жизнедеятельности Азотистый баланс Биологическая ценность белка Физиологическая потребность в белке Содержание холестерина в белке и желтке яиц		1		
Тема 3.2 Физиологическое значение жиров и углеводов	Содержание		1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1		
	Значение жиров Рекомендуемые нормы жиров в рационе питания Классификация углеводов. Нормирование углеводов Методика определения энергетической и биологической ценности продукта		1		
Тема 3.3. Роль витаминов в поддержании здоровья	Содержание		1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1		
	Классификация витаминов Причины авитаминозов Потеря витаминов при обработке Гигиеническая оценка пищевой и энергетической ценности продукта		1		
Тема 3.4 Значение минеральных веществ для организма	Содержание		1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1		
	Классификация минеральных веществ Микро- и макроэлементы Роль воды в организме Токсические и защитные компоненты Определение наличия пестицидов в продуктах питания		1		
Раздел 4	Основные принципы рационального питания		6/5	ОК 04	У1, У2, У3, У4 310, 311, 312, 314
Тема 4.1. Рациональное питание и физиологические требования к его организации	Содержание		2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
Тема 4.2 Дифференцированное питание различных групп населения	Содержание		4		
	Физиологические потребности и режим питания взрослого трудоспособного населения Возрастные особенности и физиологические нормы питания детей и подростков Возрастные особенности и нормы питания беременных и кормящих женщин Рациональное питание лиц пожилого и старческого возраста		1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		3		
	Решение задач		3		
Раздел 5	Лечебное питание		8/5	ОК 04	315, 316, 317
Тема 5.1	Содержание		2		

Лечебно-профилактическое питание		Научные основы лечебно-профилактического питания, его цель и виды Состав и назначение отдельных рационов	1		
		Составление меню диет при различных заболеваниях	1		
Тема 5.2 Физиологические основы диетического питания		Содержание	2		
		Научные принципы и задачи построения лечебных диет Особенности режима питания Система стандартных диет. Вариант диеты с механическим и химическим щажением Вариант диеты с повышенным и пониженным содержанием белка Диеты с пониженной калорийностью	1		
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	1		
		Оценка состояния питания	1		
Тема 5.3 Пищевые добавки		В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
		Классификация пищевых добавок Безопасность применения пищевых добавок	1		
		Заполнение таблицы «Пищевые добавки»	1		
Тема 5.4 Питание современного человека		В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
		Питание и предупреждение болезней Рекомендуемое потребление пищевых веществ	1		
		Подсчет индекса массы тела (ИМТ)	1		
Контрольная работа			2		
ИТОГО			28		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.

2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 352 с.

3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 11-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 256 с.

3.2.2. Основные электронные издания

10. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147246> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – роль пищи для организма человека; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – понятие рациона питания; – суточная норма потребности человека в питательных веществах; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; – методики составления рационов питания 	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно выступает с сообщениями; – владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; – намечает и характеризует приемы саморегуляции; – полнота ответов, точность формулировок; 	<ul style="list-style-type: none"> – анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; – -текущий контроль освоения материала; – контрольная работа
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов – рассчитывать энергетическую ценность блюд – составлять рационы питания для разных категорий потребителей 	<ul style="list-style-type: none"> – Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности – Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. – Точность оценки, самооценки выполнения – Соответствие требованиям инструкций, регламентов – Рациональность действий 	<ul style="list-style-type: none"> – активность поведения на занятиях в группах; – точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; – контрольная работа

Приложение 3.10

к ПООП по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 02, 03, 04, 09, 10, 11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	определять наличие запасов и расход продуктов;	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
	оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	общие требования к качеству сырья и продуктов;
	проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
	принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	методы контроля качества продуктов при хранении;
	оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
		виды снабжения;
		виды складских помещений и требования к ним;
		периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
		методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
		программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
		современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
		методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

		правила оценки состояния запасов на производстве;
		процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
		правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
		виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	28
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	20
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	Контрольная работа

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1	Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания	19 / 15		
Тема 1.1 Виды продовольственного снабжения	Содержание	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.3, ПК 6.4, ПК-6.5	36 У1
1	Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Виды снабжения Формы и способы доставки продуктов. Основы организации деятельности предприятий питания	1		
2	Определение наличия запасов и расхода продуктов производства	1		
В том числе практических занятий и лабораторных работ		4		
1	Планирование основных показателей производства Расчет количества потребляемых блюд потребителями (выполнение сквозной задачи раздела по заданию преподавателя) Определение расхода продуктов и количество товарных запасов ПОП (выполнение сквозной задачи раздела по заданию преподавателя)	2		
2	Планирование выполнения работ исполнителями: определение перечня поставщиков продовольственных товаров, форм поставок, способов доставки для предприятия (выполнение сквозной задачи раздела по заданию преподавателя)	2		
Тема 1.2 Организация складского и тарного хозяйства предприятий общественного	Содержание	13	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.3, ПК 6.4, ПК-6.5	31, 32, 33, 34, 35; 37, 38, 39; 311 У2, У3, У4
1	Виды складских помещений и требования к ним Приемка продовольственных товаров	1		
2	Требования охраны труда на рабочем месте. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	1		
В том числе практических занятий и лабораторных работ		11		

питания	1.	На основе НТД составление требования к оснащению складских помещений и размещению оборудования	1		
	2.	Инструктирование персонала по безопасности приемки, хранения, отпуска пищевых продуктов (выполнение сквозной задачи раздела по заданию преподавателя) Проведение вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы Контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте	1		
	3.	Условия хранения продовольственных товаров растительного происхождения. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров Возможные риски при хранении;	1		
	4.	Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	1		
	5.	Оснащение складских помещений холодильным оборудованием. Периодичность технического обслуживания холодильного оборудования	1		
	6.	Оснащение складских помещений весовым оборудованием. Периодичность технического обслуживания весового оборудования	1		
	7.	Оснащение складских помещений механическим и не механическим оборудованием. Подбор оборудования и инвентаря для хранения товарных запасов и расчет площади складских помещений предприятия	1		
	8.	Организация тарного хозяйства. Определение условий хранения и состояние продуктов и запасов предприятия (выполнение сквозной задачи раздела по заданию преподавателя)	1		
	9.	Разработка пооперационной схемы принятия решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	1		
	10.	Подбор оборудования и инвентаря складских помещений для хранения товарных запасов предприятия (выполнение сквозной задачи раздела по заданию преподавателя)	1		
	11.	Расчет площади складских помещений (выполнение сквозной задачи раздела по заданию преподавателя)	1		
Раздел 2	Организация учета запасов продуктов в кладовой предприятия		7 / 3		

		общественного питания			
Тема 2.1. Учет движения сырья и товаров в кладовой	Содержание		4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.5	У5, 315, 316
	1	Задачи и принципы организации учета и контроля запасов сырья, продуктов и тары в кладовой предприятия общественного питания. Договорные отношения с поставщиками. Ведение утвержденной учетно-отчетной документации	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		3		
	1	Составление договоров на поставку товаров. Документальное оформление заказа поставщику. Закупочный акт	1		
	2	Оформление сопроводительных документов: счет, счет-фактура, товарная –накладная, товарно- транспортная накладная, закупочный акт.	1		
	3	Документальное оформление оприходования товаров и тары. Документальное оформление расхождений при приемке товаров и тары.	1		
Тема 2.2. Учет товарных запасов и потерь в кладовой	Содержание		3	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.5	У1,У2, У4,У5, 310, 311, 312, 313, 314
	1	Организация количественного учета продуктов в кладовой Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Расчет естественной убыли Товарные потери и порядок их списания	1		
	2	Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	1		
	3	Отчетность материально – ответственных лиц Инвентаризация продуктов и тары в кладовой ее цели и задачи. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Принятие решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	1		
Контрольная работа			2		
Итого			28		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с.

3. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

5. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с.

6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с.

7. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с.

8. Рензеева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с.

9. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с.

10. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-

Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-6485-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148026> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153660>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146627>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147351>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; – общие требования к качеству сырья и продуктов; – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; – методы контроля качества продуктов при хранении; – способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; <ul style="list-style-type: none"> – виды снабжения; – виды складских помещений и требования к ним; – периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; – методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; – программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; – методы контроля возможных хищений запасов на производстве; – правила оценки состояния запасов на производстве; – процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; <ul style="list-style-type: none"> – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. 	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно выступает с сообщениями; – владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; – намечает и характеризует приемы саморегуляции; – полнота ответов, точность формулировок; 	<ul style="list-style-type: none"> – анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; – текущий контроль освоения материала; <ul style="list-style-type: none"> – защита внеаудиторной самостоятельной работы; – контрольная работа
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять наличие запасов и расход продуктов; – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; <ul style="list-style-type: none"> – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых 	<ul style="list-style-type: none"> – правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности – адекватность, 	<ul style="list-style-type: none"> – активность поведения на занятиях в группах; – точность формулировок ответов и выступлений по теме

<p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; – оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; 	<p>оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность оценки, самооценки выполнения – соответствие требованиям инструкций, регламентов – рациональность действий 	<p>занятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> – контрольная работа
---	---	--

Приложение 3.11

к ПООП по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 02, 03, 04, 11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 11 ПК 6.2 ПК 6.4	использовать необходимые нормативно-правовые документы;	основные положения Конституции Российской Федерации,
	защищать свои права в соответствии гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством,	права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
	определять организационно-правовую форму организации,	основы правового регулирования коммерческих отношений в сфере профессиональной деятельности;
	анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;	законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
		организационно-правовые формы юридических лиц;
		правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
		права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
		порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
		правила оплаты труда;
		роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
		право социальной защиты граждан;
		понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
		виды административных правонарушений и административной ответственности;
		нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	56
в т.ч. в форме практической подготовки	34
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	34
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	Контрольная работа

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З	
1	2	3	4	5	
Раздел I Право и законодательство		6 / 0			
Тема 1.1 Предмет, содержание и задачи дисциплины	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 11	У1, У2, У4, 31, 32, 33, 34	
	1	- Предмет изучения дисциплины - Значение дисциплины для будущих специалистов			2
Тема 1.2 Конституция РФ – основной закон государства	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 11	У1, У2, У4, 31, 32, 33, 34	
	1	- Общее понятие Конституции, ее форма - Классификация Конституций - Конституция РФ: основные черты, особенности, функции и юридические свойства			2
Тема 1.3 Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 11	У1, У2, У4, 31, 32, 33, 34	
	1	- Законодательные акты и иные нормативно-правовые документы, регулирующие правоотношения в профессиональной деятельности			2
Раздел II Право и экономика		20 / 14			
Тема 2.1 Правовое регулирование экономических отношений	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК11, ПК 6.2, ПК 6.4	У1, У2, У3, У4, 33, 34, 35, 36, 314,	
	1	- Рыночная экономика как объект воздействия права - Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки - Отрасли права, регулирующие хозяйственные отношения в РФ, их источники			2
Тема 2.2 Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	Содержание	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК11, ПК 6.2, ПК 6.4	У1, У2, У3, У4, 33, 34, 35, 36, 314,	
	1	- Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности - Виды субъектов предпринимательского права - Право собственности - Правомочия собственника - Право хозяйственного ведения и право оперативного управления - Формы собственности по российскому законодательству			1
Тема 2.3 Понятие юридического лица и его признаки	Содержание	5			
	1	- Процедура создания ЮЛ, государственная регистрация предприятия - Способы реорганизации ЮЛ - Порядок ликвидации ЮЛ, очередность расчетов по обязательствам	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		4		
		- Организационно-правовые формы юридических лиц	4		

Тема 2.4 Индивидуальные предприниматели (граждане), их права и обязанности	Содержание		2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК11, ПК 6.2, ПК 6.4	У1, У2, У3, У4,33, 34, 35, 36, 314,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	- Особенности правового статуса ИП - Порядок регистрации ИП		2		
Тема 2.5 Несостоятельность (банкротство) субъектов предпринимательской деятельности	Содержание		3	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК11, ПК 6.2, ПК 6.4	У1, У2, У3, У4,33, 34, 35, 36, 314,
	1	- Понятие и признаки несостоятельности - Процедуры банкротства	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	- Порядок рассмотрения дел о банкротстве в арбитражном суде - Процедуры, применяемые к должнику - Наблюдение - Финансовое оздоровление и внешнее управление - Конкурсное производство - Мировое соглашение		2		
Тема 2.6 Правовое регулирование договорных отношений в сфере хозяйственной деятельности	Содержание		5	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК11, ПК 6.2, ПК 6.4	У1, У2, У3, У4,33, 34, 35, 36, 314,
	1	- Общие положения о договоре	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		4		
	- Договор купли-продажи - Договор розничной купли-продажи - Договор поставки - Договор аренды - Договор подряда		4		
Тема 2.7 Разрешение экономических (хозяйственных) споров	Содержание		2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК11, ПК 6.2, ПК 6.4	У1, У2, У3, У4,33, 34, 35, 36, 314,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	1	- Понятие и виды экономических споров - Досудебный (претензионный) порядок рассмотрения споров и его значение - Подведомственность и подсудность экономических споров - Сроки исковой давности	2		
Раздел III Труд и социальная защита			28 / 18		
Тема 3.1 Трудовое право как отрасль права	Содержание		3	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК11, ПК 6.2, ПК 6.4	У1, У2, У3, У4,34, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314,
	1	- Понятие трудового права - Источники трудового права - Трудовой Кодекс РФ	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	- Основания возникновения, изменения и прекращения трудового правоотношения - Структура трудового правоотношения - Субъекты трудового правоотношения		2		
Тема 3.2 Правовое регулирование занятости и трудоустройства	Содержание		4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК11, ПК 6.2, ПК 6.4	У1, У2, У3, У4,34, 37, 38, 39, 310,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		4		
	1	- Общая характеристика законодательства РФ о трудоустройстве и занятости	2		

		<p>населения</p> <ul style="list-style-type: none"> - Понятие и формы занятости - Порядок и условия признания гражданина безработным 			311, 312, 313, 314,
	2	<ul style="list-style-type: none"> - Правовой статус безработного - Пособия по безработице - Иные меры социальной поддержки безработных 	2		
Тема 3.3 Трудовой договор	Содержание		4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК11, ПК 6.2, ПК 6.4	У1, У2, У3, У4,34, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314,
	1	<ul style="list-style-type: none"> - Понятие трудового договора, его значение - Стороны трудового договора - Содержание трудового договора - Виды трудовых договоров - Порядок заключения трудового договора - Документы, предоставляемые при поступлении на работу - Оформление на работу- Испытание при приеме на работу 	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
		<ul style="list-style-type: none"> - Понятие и виды переводов по трудовому праву - Отличие переводов от перемещения - Совместительство - Основания прекращения трудового договора - Оформление увольнения работника - Правовые последствия незаконного увольнения 	2		
Тема 3.4 Рабочее время и время отдыха	Содержание		3	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК11, ПК 6.2, ПК 6.4	У1, У2, У3, У4,34, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314,
	1	<ul style="list-style-type: none"> - Понятие рабочего времени, его виды - Режим рабочего времени и порядок его установления - Учет рабочего времени 	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
		<ul style="list-style-type: none"> - Понятие и виды времени отдыха - Отпуска: понятие, виды, порядок предоставления - Порядок установления рабочего времени и времени отдыха для лиц, совмещающих работу с обучением 	2		
Тема 3.5 Заработная плата	Содержание		2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК11, ПК 6.2, ПК 6.4	У1, У2, У3, У4,34, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	1	<ul style="list-style-type: none"> - Понятие и системы заработной платы - Правовое регулирование заработной платы 	1		
	2	<ul style="list-style-type: none"> - Тарифная система, надбавки и доплаты - Порядок выплаты заработной платы 	1		
Тема 3.7 Трудовая дисциплина	Содержание		4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК11, ПК 6.2, ПК 6.4	У1, У2, У3, У4,34, 37, 38, 39, 310, 311, 312,
	1	<ul style="list-style-type: none"> - Понятие трудовой дисциплины, методы ее обеспечения - Понятие дисциплинарной ответственности - Виды дисциплинарных взысканий 	2		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		313, 314,
	- Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности		2		
	- Порядок обжалования и снятия дисциплинарных взысканий				
Тема 3.8 Материальная ответственность сторон трудового договора	Содержание		3	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК11, ПК 6.2, ПК 6.4	У1, У2, У3, У4,34, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314,
	1	- Понятие материальной ответственности - Основания условия привлечения работника к материальной ответственности - Полная и ограниченная материальная ответственность - Индивидуальная и коллективная материальная ответственность	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	- Порядок определения размера материального ущерба, причиненного работником работодателю - Порядок возмещения материального ущерба, причиненного работником работодателю - Материальная ответственность работодателя за ущерб, причиненный работнику - Виды ущерба, возмещаемого работнику и порядок возмещения ущерба		2		
Тема 3.9 Трудовые споры и порядок их разрешения	Содержание		3	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК11, ПК 6.2, ПК 6.4	У1, У2, У3, У4,34, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314,
	1	- Понятие трудовых споров, причины их возникновения - Классификация трудовых споров - Понятие индивидуальных трудовых споров - Органы по рассмотрению индивидуальных трудовых споров: комиссия по трудовым спорам, суд - Сроки подачи заявлений и сроки разрешения дел в органах по рассмотрению трудовых споров - Исполнение решения по трудовым спорам	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	- Понятие и механизмы возникновения коллективных трудовых споров: примирительная комиссия, посредник, трудовой арбитраж		2		
Тема 3.10 Административное правонарушение административная ответственность	Содержание		2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК11, ПК 6.2, ПК 6.4	У1, У2, У3, У4,34, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314,
	1	- Понятие административного права - Субъекты административного права - Понятие административной ответственности - Виды административных взысканий - Порядок наложения административных взысканий	2		
Контрольная работа			2		
Всего			56		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Правового обеспечения профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Грибов, В.Д. Правовые основы профессиональной деятельности : учебник / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2020. — 128 с. — ISBN 978-5-406-07624-8. — URL: <https://book.ru/book/934014> (дата обращения: 03.03.2021). — Текст : электронный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Зуева, В. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / В. А. Зуева. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-5996-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156398>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. [Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. — Саратов : Профобразование, 2021. — 199 с. — ISBN 978-5-4488-1017-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/102330>](#)

3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: ЭУМК: учебник для сред. проф.образования / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2021.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные положения Конституции Российской Федерации, – права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; – основы правового регулирования коммерческих отношений в сфере профессиональной деятельности; – законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; – организационно-правовые формы юридических лиц; – правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; – права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; – порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; <ul style="list-style-type: none"> – правила оплаты труда; – роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; – право социальной защиты граждан; – понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; – виды административных правонарушений и административной ответственности; – нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. 	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно выступает с сообщениями; – владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; – намечает и характеризует приемы саморегуляции; – полнота ответов, точность формулировок; 	<ul style="list-style-type: none"> – активность поведения на занятиях в группах; – точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; – контрольная работа
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать необходимые нормативно-правовые документы; – защищать свои права в соответствии гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, – определять организационно- 	<ul style="list-style-type: none"> – правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности <ul style="list-style-type: none"> – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий 	<ul style="list-style-type: none"> – активность поведения на занятиях в группах; – точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;

правовую форму организации, – анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;	и т.д. – точность оценки, самооценки выполнения – соответствие требованиям инструкций, регламентов – рациональность действий	– контрольная работа
--	---	----------------------

Приложение 3.12

к ПООП по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 ОХРАНА ТРУДА»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05 Охрана труда»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.05 Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, 04, 07, 09, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	выявлять опасные производственные факторы и соответствующие им риски, связанными с прошлыми, настоящими или планируемыми видами, профессиональной деятельности;	системы управления охраной труда в организации;
	использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии характером выполняемой профессиональной деятельности;	законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
	участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	обязанности работников в области охраны труда;
	проводить вводный инструктаж подчинённых работников(персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ;	фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
	разъяснять подчинённым работникам (персонала), содержание установленных требований охраны труда;	возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками (персоналом);
	вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	порядок и периодичность инструктирования подчинённых работников (персонала);
	вести документацию	порядок хранения и использования

	установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	средств коллективной и индивидуальной защиты.
--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	28
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	14
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	Контрольная работа

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2		3	4	5
Раздел 1.	Правовые и организационные основы охраны труда		6 / 0	ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	У1, У2, У3, У4, У7, 31, 32, 33,36
Тема 1.1.	Содержание		2		
Нормативно – правовая база охраны труда. Документы, регламентирующие охрану труда.	1	Предмет, цели и задачи учебной дисциплины.	1		
	2	Правовые и организационные основы охраны труда. Документы, регламентирующие охрану труда.	1		
Тема 1.2. Ответственность за нарушение правил по охране труда.	Содержание		2	ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	У1, У2, У3, У4, У7, 31, 32, 33,36
	1	Ответственность за нарушение правил по охране труда. Надзор и контроль по охране труда.	2		
Тема 1.3. Организация работы по охране труда. Обучение и инструктажи по охране труда	Содержание		1	ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	У1, У2, У3, У4, У7, 31, 32, 33,36
	1	Организация работы по охране труда. Права и обязанности работодателя и работника в области охраны труда. Рабочее время и время отдыха. Обучение и инструктажи по охране труда. Система управления охраной труда на предприятии.	1		
Тема 1.4. Законодательные положения производственной экологии.	Содержание		1	ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	У1, У2, У3, У4, У7, 31, 32, 33,36
	1	Устойчивое развитие и экологические проблемы. Общие вопросы взаимодействия охраны труда с охраной окружающей среды. Нормативно- правовые основы охраны окружающей среды.	1		
Раздел 2.	Производственный травматизм и профессиональные заболевания		5 / 3	ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	У5, 37,
Тема 2.1.	Содержание		3		
Производственный травматизм и профессиональные заболевания, их причины.		Производственный травматизм и профессиональные заболевания, их причины	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	1	. Средства снижения и предупреждения травматизма.	2		

		Порядок расследования и учёта профессиональных заболеваний		
Тема 2.2. Расследование и учёт несчастных случаев	Содержание		2	ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
		Обязанности работодателя при несчастном случае на производстве. Особенности расследование и учёт несчастных случаев	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1	
	1	. Порядок расследования и учёта профессиональных заболеваний.	1	
Раздел 3.	Вредные производственные факторы, их виды и характеристика		4 / 0	У6, 31, 32, 33, 34
Тема 3.1. Факторы, влияющие на условия труда.	Содержание		1	
	1	Факторы, влияющие на условия труда. Вредные производственные факторы, их виды и характеристика. Средства коллективной и индивидуальной защиты.	1	ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.
Тема 3.2. Производственная санитария.	Содержание		1	У6, 31, 32, 33, 34
	1	Санитарно – гигиенические и физиологические условия труда.	1	
Тема 3.3. Взаимодействие человека с опасными и вредными производственными факторами. Производственное освещение.	Содержание		2	У6, 31, 32, 33, 34
	1	Электромагнитные излучения, шум, вибрация, кондиционирование воздуха. Производственное освещение: общие сведения, правила и нормы освещения	2	
Раздел 4.	Техника безопасности		11 / 9	ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
Тема 4.1. Требования техники безопасности, производственной экологии, санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий.	Содержание		2	
		Требования техники безопасности,	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1	
	1	Требования техники безопасности, производственной экологии, санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий	1	
Тема 4.2. Электробезопасность	Содержание		3	ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
		Электробезопасность. Действие электрического тока на человека и опасность поражения.	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2	
	1	Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.	2	
Тема 4.3. Техника безопасности при эксплуатации	Содержание		2	ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК1.1,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2	
	1	Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Общие	2	

технологического оборудования.		требования техники безопасности.		ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	
Тема 4.4. Техника безопасности при эксплуатации холодильных установок сосудов, работающих под давлением.	Содержание		2	ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	35
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	1	Техника безопасности при эксплуатации холодильных установок и сосудов, работающих под давлением. Обслуживание холодильных установок	2		
Тема 4.5. Пожарная безопасность.	Содержание		2	ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	35
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	1	Пожарная безопасность. Организация пожарной охраны. Противопожарная профилактика и средства пожаротушения. Пожарная сигнализация. Средства пожаротушения и правила пользования ими	2		
Контрольная работа			2		
			Всего:	28	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Прокопенко, Н.А. Охрана труда : учебник / Прокопенко Н.А., Косолапова Н.В. — Москва : КноРус, 2021. — 181 с. — ISBN 978-5-406-02471-3. — URL: <https://book.ru/book/936237>. — Текст : электронный.

2. Попов, Ю.П. Охрана труда : учебное пособие / Попов Ю.П., Колтунов В.В. — Москва : КноРус, 2020. — 226 с. — ISBN 978-5-406-07845-7. — URL: <https://book.ru/book/934358>. — Текст : электронный.

3. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450689> (дата обращения: 01.11.2021).

4. [Сатонина, Н. Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : \[сайт\]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>](#)

5. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для СПО / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146630>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152599>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>– Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – системы управления охраной труда в организации; – законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; – обязанности работников в области охраны труда; <ul style="list-style-type: none"> – фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; – возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); – порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); – порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. 	<ul style="list-style-type: none"> – Полнота ответов, точность формулировок, – правильных ответов. – Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, <ul style="list-style-type: none"> – полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии 	<ul style="list-style-type: none"> – активность поведения на занятиях в группах; – точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; – контрольная работа
<p>– Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выявлять опасные производственные факторы и соответствующие им риски, связанными с прошлыми, настоящими или планируемыми видами, профессиональной деятельности; – использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии характером выполняемой профессиональной деятельности; – участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; – проводить вводный 	<ul style="list-style-type: none"> – Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям <ul style="list-style-type: none"> – Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. – Точность оценки, самооценки выполнения <ul style="list-style-type: none"> – Соответствие требованиям инструкций, регламентов – Рациональность действий и т.д. 	<ul style="list-style-type: none"> – активность поведения на занятиях в группах; – точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; – контрольная работа

<p>инструктаж подчинённых работников(персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ;</p> <ul style="list-style-type: none">– разъяснять подчинённым работникам (персонала), содержание установленных требований охраны труда;– выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;– вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.		
--	--	--

Приложение 3.13

к ПООП по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.06 Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.06 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 06, 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
	предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
	использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	основы военной службы и обороны государства;
	применять первичные средства пожаротушения;	задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
	ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	способы защиты населения от оружия массового поражения;
	применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
	владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных	организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

	условиях военной службы;	
	оказывать первую помощь пострадавшим;	основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
		область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
		порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	70
в т.ч. в форме практической подготовки	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	40
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	2
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формируению которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Введение. Наука Безопасность жизнедеятельности	Содержание	2 / 0		
	1 Цели, задачи и порядок изучения курса БЖД. Нормативные правовые акты обеспечения безопасности жизнедеятельности. Основные положения безопасности жизнедеятельности. Принципы, методы, способы и средства обеспечения безопасности.	2	ОК 01	У1, 31
Раздел 1.	<i>ГОСУДАРСТВЕННАЯ СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НАСЕЛЕНИЯ</i>	23 / 4	ОК 06, ОК 07	У.1, У2, У3, У4, 3 1, 32, 33, 34, 35, 36
Тема 1.1. Предназначение и задачи гражданской обороны.	Содержание	2		
	Этапы создания МЧС. Основные задачи гражданской обороны. Структура и основные функции ГО. Силы гражданской обороны	2		
Тема 1.2. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС)	Содержание	1	ОК 06, ОК 07	У.1, У2, У3, У4, 3 1, 32, 33, 34, 35, 36
	1 Предназначение и задачи РСЧС Режимы функционирования РСЧС Силы и средства РСЧС	1		
Тема 1.3.ЧС военного времени. Ядерное оружие	Содержание	1	ОК 06, ОК 07	У.1, У2, У3, У4, 3 1, 32, 33, 34, 35, 36
	1 Поражающие факторы ядерного оружия Классификация ядерных боеприпасов Средства применения и доставки Признаки поражения, защита и меры первой помощи	1		
Тема 1.4. Химическое оружие	Содержание	2	ОК 06, ОК 07	У.1, У2, У3, У4,
	1 Поражающие факторы химического оружия. Классификация	2		

		боевых токсичных химических веществ. Средства применения и доставки. Признаки поражения, защита и меры первой помощи			3 1, 32, 33, 34, 35, 36
Тема 1.5. Биологическое оружие	Содержание		1	ОК 06, ОК 07	У.1, У2, У3, У4, 3 1, 32, 33, 34, 35, 36
	1	Поражающие факторы бактериологического (биологического) оружия. Классификация боевых биологических средств. Средства применения и доставки. Признаки поражения, защита и меры первой помощи.	1		
Тема 1.6. Действия населения при ЧС военного времени	Содержание		2	ОК 06, ОК 07	У.1, У2, У3, У4, 3 1, 32, 33, 34, 35, 36
	1	Мероприятия по защите населения. Меры по инженерной защите населения; Меры радиационной и химической защиты; Медицинские мероприятия	2		
Тема 1.7. Действия населения при ЧС техногенного характера	Содержание		2	ОК 06, ОК 07	У.1, У2, У3, У4, 3 1, 32, 33, 34, 35, 36
	1	Действия населения при авариях на АЭС Действия при аварии на радиационно-опасных объектах Действия при разрушении гидродинамических объектов Действия при аварии на химически опасных объектах	2		
Тема 1.8. Приборы радиационной, химической разведки и дозиметрического контроля. Средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	Содержание		2	ОК 06, ОК 07	У.1, У2, У3, У4, 3 1, 32, 33, 34, 35, 36
	1	Классификация приборов радиационной, химической разведки и дозиметрического контроля Принцип работы приборов дозиметрического и химического контроля. Подготовка приборов дозиметрического и химического контроля к работе	2		
Тема 1.9. Безопасность на производственных объектах	Содержание		1	ОК 06, ОК 07	У.1, У2, У3, У4, 3 1, 32, 33, 34, 35, 36
	1	Организация подготовки к действиям при ЧС. Осуществление мероприятий по защите персонала объекта Спасательные и другие неотложные работы в очагах поражения	1		
Тема 1.10. Пожарная безопасность	Содержание		1	ОК 06, ОК 07	У.1, У2, У3, У4,
	1	Законодательная и правовая база пожарной безопасности	1		

		Противопожарная защита Классификация средств пожаротушения			3 1, 32, 33, 34, 35, 36
Тема 1.11. Электробезопасность	Содержание		3	ОК 06, ОК 07	У.1, У2, У3, У4, 3 1, 32, 33, 34, 35, 36
		Электробезопасность. Особенности электротравматизма.	1		
	Практические занятия:		2		
	1	Виды электротравм. Профилактика электротравм	2		
Тема 1.12. Организация оповещения, эвакуации и рассредоточения населения	Содержание		3	ОК 06, ОК 07	У.1, У2, У3, У4, 3 1, 32, 33, 34, 35, 36
		Организация эвакуации населения Средства оповещения	1		
	Практические занятия:		2		
	1	Действия населения по сигналам оповещения Эвакуационные мероприятия	2		
Тема 1.13. Безопасность образовательного процесса	Содержание		2	ОК 06, ОК 07	У.1, У2, У3, У4, 3 1, 32, 33, 34, 35, 36
		Основные требования, предъявляемые к размещению и устройству образовательного процесса Гигиенические требования к организации учебного процесса Охрана жизни и здоровья учащихся и преподавателей	2		
Раздел 2.	<i>ОСНОВЫ ОБОРОНЫ ГОСУДАРСТВА</i>		29 / 20	ОК 06, ОК 07	У5,У6, У7, 37, 38, 39
Тема 2.1. Правовые основы военной службы. Контрактная и альтернативная служба	Содержание		2		
	Практические занятия:		2		
	1	Нормативно-правовые акты военного законодательства Призыв на военную службу и ее прохождение Военная служба по призыву, контрактная и альтернативная служба	2		
Тема 2.2. Воинская обязанность, порядок прохождения военной службы	Содержание		2	ОК 06, ОК 07	У5,У6, У7, 37, 38, 39
	Практические занятия:		2		
	1	Основные понятия о воинской обязанности Обязательная подготовка граждан к военной службе. Добровольная подготовка граждан к военной службе	2		
Тема 2.3. Военные аспекты международного права	Содержание		2	ОК 06, ОК 07	У5,У6, У7, 37, 38, 39
	Практические занятия:		2		
	1	Международные правила поведения в бою Международное право на особую защиту	2		

		Ограничение вооружения и разоружение			
Тема 2.4. Виды и рода ВСРФ		Содержание	4	ОК 06, ОК 07	У5, У6, У7, 37, 38, 39
		Организационная структура современных Вооруженных Сил России.	2		
		Практические занятия:	2		
	1	Виды и рода ВСРФ Другие войска ВСРФ	2		
Тема 2.5. Дисциплинарный Устав ВСРФ		Содержание	2	ОК 06, ОК 07	У5, У6, У7, 37, 38, 39
	1	Сущность воинской дисциплины Виды поощрений и дисциплинарных взысканий	2		
Тема 2.6. Устав Гарнизонной и караульной служб ВСРФ		Содержание	2	ОК 06, ОК 07	У5, У6, У7, 37, 38, 39
	1	Права и обязанности должностных лиц гарнизона и военнослужащих Обязанности должностных лиц караула	2		
Тема 2.7. Устав Внутренней службы ВСРФ		Содержание	2	ОК 06, ОК 07	У5, У6, У7, 37, 38, 39
		Практические занятия:	2		
		Общие права и обязанности военнослужащих и взаимоотношения между ними Обязанности основных должностных лиц полка и его подразделений Обязанности лиц суточного наряда роты	2		
Тема 2.8. Строевой Устав ВСРФ		Содержание	2	ОК 06, ОК 07	У5, У6, У7, 37, 38, 39
		Практические занятия:	2		
		Строевые приемы и движения без оружия и с оружием Строи подразделений и воинских частей в пешем порядке и на машинах Порядок выполнения воинского приветствия	2		
Тема 2.9. Военная присяга клятва воина на верность Родине		Содержание	2	ОК 06, ОК 07	У5, У6, У7, 37, 38, 39
	1	История военной присяги Порядок приведения к Военной присяге	2		
Тема 2.10. Материальная часть автомата Калашникова		Содержание	2	ОК 06, ОК 07	У5, У6, У7, 37, 38, 39
		Практические занятия:	2		
	1	Порядок неполной разборки и сборки автомата Калашникова Отработка норматива по неполной разборке и сборке автомата Калашникова	2		

	Отработка норматива по снаряжению магазина учебными патронами			
Тема 2.11. Подготовка автомата к стрельбе	Содержание	2	ОК 06, ОК 07	У5,У6, У7, 37, 38, 39
	Практические занятия:	2		
	1 Порядок чистки и смазки автомата Калашникова Задержки при стрельбе Отработка норматива по снаряжению магазина учебными патронами	2		
Тема 2.12. Приемы и способы стрельбы из Автомата Калашникова	Содержание	2	ОК 06, ОК 07	У5,У6, У7, 37, 38, 39
	Практические занятия:	2		
	1 Приемы и способы стрельбы из АК-74 Отработка норматива по неполной разборке и сборке автомата Калашникова Отработка норматива по снаряжению магазина учебными патронами	2		
Тема 2.13. Порядок чистки и смазки Автомата Калашникова	Содержание	2	ОК 06, ОК 07	У5,У6, У7, 37, 38, 39
	Практические занятия:	2		
	1 Порядок чистки и смазки автомата Калашникова Принадлежности для чистки автомата Калашникова Отработка норматива по снаряжению магазина учебными патронами	2		
Тема 2.14. Ручные, осколочные гранаты	Содержание	1	ОК 06, ОК 07	У5,У6, У7, 37, 38, 39
	1 Назначение и устройство ручных осколочных гранат. Техника метания ручных осколочных Прием нормативов по метанию учебных осколочных гранат	1		
Раздел 3	<i>ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ</i>	14 / 14	ОК 06, ОК 07	У8, 310
Тема 3.1. Общие сведения о ранах	Содержание	2		
	Практические занятия:	2		
	1 Оказание первой медицинской помощи при ранениях Способы остановки кровотечений Обработка ран	2		
Тема 3.2. Первая (доврачебная) помощь при ранениях в глаз, голову,	Содержание	2	ОК 06, ОК 07	У8, 310
	Практические занятия:	2		
	1 Способы остановки кровотечений	2		

туловище		Обработка ран Наложение повязок			
Тема 3.3. Порядок наложения повязок при ранениях		Содержание	2	ОК 06, ОК 07	У8, 310
		Практические занятия:	2		
	1	Само-и взаимопомощь при ранениях Оказание первой медицинской помощи при ранениях Доврачебная помощь при ранении Способы наложения повязок	2		
Тема 3.4. Первая (доврачебная) помощь при поражении радиационными, химическими, веществами		Содержание	2	ОК 06, ОК 07	У8, 310
		Практические занятия:	2		
	1	Само-и взаимопомощь при поражении радиационными веществами Оказание первой медицинской помощи при поражении химическими веществами Доврачебная помощь при биологическом поражении	2		
Тема 3.5. Первая (доврачебная) помощь при ожогах, при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании		Содержание	4	ОК 06, ОК 07	У8, 310
		Практические занятия	4		
	1	Само- и взаимопомощь при ожогах Оказание первой медицинской помощи при перегревании Доврачебная помощь при общем замерзании	4		
Тема 3.6. Первая (доврачебная) помощь при кровотечениях и при поражении электрическим током		Содержание	2	ОК 06, ОК 07	У8, 310
		Практические занятия:	2		
	1	Само- и взаимопомощь при кровотечениях Оказание первой медицинской помощи при переломах и вывихах Способы транспортировки пострадавших Оказание медицинской помощи при несчастных случаях	2		
Дифференцированный зачет			2		
Всего:			70		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: Учебник для студ. сред. учеб. заведений / Э. А. Арустамов, Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Г. В. Гуськов. - 16-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 176с. - (Профессиональное образование)

2. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. — Москва : КноРус, 2021. — 155 с. — ISBN 978-5-406-08196-9. — URL: <https://book.ru/book/939366> (дата обращения: 03.03.2021). — Текст : электронный.

3. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности : учебник / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. — Москва : КноРус, 2021. — 192 с. — ISBN 978-5-406-08162-4. — URL: <https://book.ru/book/939218> (дата обращения: 03.03.2021). — Текст : электронный.

4. Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности : учебник / Микрюков В.Ю., Микрюкова С.В. — Москва : КноРус, 2020. — 282 с. — ISBN 978-5-406-01552-0. — URL: <https://book.ru/book/936147> (дата обращения: 03.03.2021). — Текст : электронный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Кошелев, А. А. Медицина катастроф. Теория и практика : учебное пособие для спо / А. А. Кошелев. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-7046-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154384> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489671> (дата обращения: 29.01.2022).

3. [Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций : учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов : Профобразование, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/93574>](https://profspo.ru/books/93574)

4. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с. — ISBN 978-5-406-08633-9. — URL:<https://book.ru/book/940372> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

5. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148019> (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148144> (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p style="text-align: center;">Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; <ul style="list-style-type: none"> – основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; – основы военной службы и обороны государства; – задачи и основные мероприятия гражданской обороны; – способы защиты населения от оружия массового поражения; – меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; – организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; <ul style="list-style-type: none"> – основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; – область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; – порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. 	<ul style="list-style-type: none"> – Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. <ul style="list-style-type: none"> – Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. – Быстрота ориентации в представляемом материале, быстрота реакции на вопросы 	<ul style="list-style-type: none"> – Тестовый и устный контроль по заданной тематике – Представление докладов, рефератов, презентаций по заданной тематике – Дифференцированный зачет
<p style="text-align: center;">Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; – предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; – использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; 	<ul style="list-style-type: none"> – Точность и скорость выбора средств индивидуальной и коллективной защиты в ЧС. <ul style="list-style-type: none"> – Точность и грамотность использования конкретных средств защиты – Грамотность использования 	<ul style="list-style-type: none"> – Оценка выполнения практических заданий – Дифференцированный зачет

<ul style="list-style-type: none"> – применять первичные средства пожаротушения; – ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; – применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; – владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; – оказывать первую помощь пострадавшим; 	<p>первичных средств пожаротушения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Скорость и качество оказания первой помощи возможным пострадавшим 	
---	---	--

Приложение 3.14

к ПООП по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 УЧЕТ И КАЛЬКУЛЯЦИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.07 Учет и калькуляция в общественном питании»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.07 Учет и калькуляция в общественном питании» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 02, 03, 04, 05, 09, 10, 11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05	оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,	виды учета, требования, предъявляемые к учету;
ОК 09 ОК 10 ОК 11	оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;	задачи бухгалтерского учета;
ПК 1.3. ПК 2.2. ПК 2.4.	составлять товарный отчет за день;	предмет и метод бухгалтерского учета;
ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 3.3.	определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;	элементы бухгалтерского учета;
ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 4.2. ПК 4.3.	составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;	принципы и формы организации бухгалтерского учета
ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5.	рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;	особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
ПК 6.3.	участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;	основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
	пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;	формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
	принимать оплату наличными деньгами;	требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;

принимать и оформлять безналичные платежи;	права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
составлять отчеты по платежам.	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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	44
в т.ч. в форме практической подготовки	28
в т. ч.:	

теоретическое обучение	14
В том числе практических занятий и лабораторных работ <i>(если предусмотрено)</i>	28
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	2
Промежуточная аттестация	Контрольная работа

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З	
1	2	3	4	5	
Раздел 1. Общая характеристика и принципы организации хозяйственного учета		2 / 0	31 – 310, 3 20, 321, ОК 2, ОК 5, ОК 10		
Тема 1.1. Виды, задачи и принципы организации учета в ПОП	Содержание		1		
	1	Виды хозяйственного учета. Учетные измерители. Задачи учета в общественном питании.			
	2	Классификация документов, Реквизиты документов, Требования к заполнению документов, Значение документов в учете	1		
Раздел 2. Хозяйственные вычисления		12 / 10	У1-У4, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ПК 1.3, ПК 2.2-2.7, ПК 3.3-36 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5		
Тема 2.1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	Содержание			12	
	1	Микрокалькуляторы. Принципы работы. Хозяйственные вычисления. Сборник рецептов. Построение и содержание и сборника рецептов Порядок использования сборника рецептов		2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			10	
	1	Нормы взаимозаменяемости, задачи на хозяйственные вычисления		2	
	2	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд (мясо, субпродукты)		2	
	3	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд (с/х птица, дичь, кролик)		2	
	4	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд (рыба, морепродукты)		1	
	5	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов готовых блюд (картофель, овощи, фрукты, орехи, ягоды)		1	
	6	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд (гастрономические, товары)	1		
7	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий (мучных и булочных изделий)	1			
Раздел 3. Ценообразование и калькуляция в общественном питании		8 / 6	У5, У6, 311-313, 322, ОК 2, ОК 5, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК 1.3, ПК 2.2-2.7, ПК 3.3-36 ПК 4.2-4.5		
Тема 3.1. Ценообразование в общественном питании	Содержание			8	
	1	Способы установления цен, торговая надбавка, наценка Порядок калькуляции продажной цены блюда Калькуляционная карточка (форма ОП-01)		2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			6	
	1	Калькуляция холодных блюд и закусок, Калькуляция первых блюд	2		

	2	Калькуляция вторых блюд и гарниров, Калькуляция сладких блюд и напитков	2	ПК 5.3-5.5	
	3	Калькуляция мучных и кондитерских изделий, Расчет продажной стоимости блюд с учетом сезона и кондиций сырья	2		
Раздел 4. Учёт сырья и готовой продукции на производстве и кондитерском цехе			14 / 8	У8-У11, 314-317, 323-327, ОК 9 – 11 ПК 1.3, ПК 2.2-2.7, ПК 3.3-36 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5	
Тема 4.1. Документальный учет поступления сырья, продуктов, товаров и тары в ОП	Содержание		6		
	1	Источники поступления сырья, продуктов, товаров Договор купли- продажи. Счет на оплату товара Доверенность на получение товарно-материальных ценностей, (форма М-2)Сопроводительные документы поставщика	1		
	2	Планирование работы производства. План – меню, порядок составления. Учет получения продуктов из кладовой в производство Расчет потребного количества сырья.Сырьевая ведомость.Требование в кладовую. Порядок получения продуктов в производство из кладовой Оформление «Требования в кладовую» (форма ОП-3,4)	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		4		
	1	Оформление товарной накладной.	1		
	2	Оформление плана-меню	1		
	3	Расчет сырья по плану- меню. Сырьевой ведомости	2		
	Содержание		4		
Тема 4.2 Учет отпуска готовых изделий из производства в буфеты, филиалы, на раздачу	1	Порядок отпуска готовых изделий и из производства Оформление «Дневного заборного листа» (ОП-6) Формы и способы реализации (отпуска) готовой продукции. Документальное оформление списания реализованной готовой продукции	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	1	Оформление «Акта реализации и отпуска готовой продукции» (форма ОП-10)	1		
	2	Учет продуктов в кондитерских цехах. Учет продуктов по производству полуфабрикатов.	1		
Содержание		4	У8-У11, 314-317, 323-327, ОК 9 - 11		
Тема 4.3 Учет товарных потерь. Ответственность материально-ответственных лиц	1	Виды товарных потерь. Естественная убыль. Порча, бой, лом товара Документальное оформление и списание товарных потерь. Остаток продуктов и тары на конец дня, фактический остаток (товарный отчет)			2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				2
	1	Оформление акта о порче, бое ломе товара(форма № ТОРГ-16)			1
	2	Оформление ведомости движения продуктов и тары на кухне (форма ОП-14)	1		
Раздел 5 Инвентаризация продуктов, товаров и тары			4 / 2	У7, 318, 319, ОК2, ОК 5, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК 6.3	
Содержание		4			
Тема 5.1 Порядок проведения инвентаризации товаров и тары	1	Цели и задачи инвентаризации. Порядок проведения инвентаризации. Приказ о проведении инвентаризации. Оформление инвентаризационной ведомости. Сличительная ведомость Материальная ответственность Виды и формы материальной ответственности Договор о материальной ответственности Учет производства и реализации готовой продукции	2		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
1	Оформление инвентаризационной ведомости, сличительной ведомости		2		
Контрольная работа			2		
Консультации			2		
Всего:			44		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Саполгина, Л.А. Основы калькуляции и учета (для профессии ""Повар-кондитер"") : учебное пособие / Саполгина Л.А. — Москва : КноРус, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-406-05607-3. — URL: <https://book.ru/book/937038> (дата обращения: 03.03.2021). — Текст : электронный.

2. Костюкова, Е.И. "Основы калькуляции и учета (для профессии ""Повар-кондитер"") : учебное пособие / Костюкова Е.И., Романенко А.В. — Москва : КноРус, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-406-07097-0. — URL: <https://book.ru/book/935930> (дата обращения: 03.03.2021). — Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; <ul style="list-style-type: none"> - 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; <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок; 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; - текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; - контрольная работа

<ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
<p style="text-align: center;">Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; – рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - контрольная работа

<ul style="list-style-type: none">– 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.		
--	--	--

Приложение 3.15

к ПООП по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.08 Техническое оснащение и организация рабочих мест»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.08 Техническое оснащение и организация рабочих мест» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 02, 03, 07, 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	характеристики основных типов организации общественного питания;
	подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
	обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	учет сырья и готовых изделий на производстве;
	производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;	устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
	проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами организации общественно питания;	правила их безопасного использования;
		виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	44
в т.ч. в форме практической подготовки	28
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14

В том числе практических занятий и лабораторных работ (<i>если предусмотрено</i>)	28
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	2
Промежуточная аттестация	Контрольная работа

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, сформированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1	Основное механическое оборудование предприятий питания	16/9		
Тема 1.1. Общие сведения о механическом оборудовании организаций ОП	Содержание	2	ОК1-3; ОК7,9; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1; ПК4.1; ПК5.1	34, 35; У3, У4;
1	Основные части технологического оборудования; передаточные механизмы; электроприводы; аппараты включения, управления и защиты.	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1		
1	Универсальные электроприводы: устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации	1		
Тема 1.2. Очистительно-моющее оборудование	Содержание	2	ОК1-3; ОК7,9; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1; ПК4.1; ПК5.1	34, 35; У3, У4;
1	Устройство, назначение, правила безопасного труда при эксплуатации очистительно-моющего оборудования: Картофелеочистительная машина; Посудомоечные машины; Рыбоочистительная машина; Универсальные приводы с комплектом сменных механизмов (в соответствии с рассматриваемой темой)	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1		
1	Очистительно-моющее оборудование (по заданию преподавателя): устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (изучение устройства, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения; проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, основного производства организации питания по заданию повара)	1		
Тема 1.3. Измельчительно-режущее оборудование	Содержание	3	ОК1-3; ОК7,9; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1; ПК4.1; ПК5.1	34, 35; У3, У4;
1	Устройство, назначение, правила безопасного труда при эксплуатации измельчительно-режущего оборудования: Овощерезательное оборудование; Мясорубки; Мясорыхлители; Слайсеры; Мельница для сахара; измельчитель сухарей Универсальные приводы с комплектом сменных механизмов (в соответствии с рассматриваемой темой)	1		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	1	Режущее оборудование (по заданию преподавателя) : устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (изучение устройства, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения; проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, основного производства организации питания по заданию повара)	1		
	2	Измельчительное оборудование (по заданию преподавателя) : устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (изучение устройства, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения; проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента кондитерского цеха по заданию кондитера);	1		
Тема 1.4. Сортировочно-калибровочное оборудование Тема 1.5. Дозировочно – формовочное оборудование	Содержание		3	ОК1-3; ОК7,9; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1; ПК4.1; ПК5.1	34, 35; У3, У4;
	1	Устройство, назначение, правила безопасного труда при эксплуатации сортировочно-калибровочного оборудования Мукопросеивательные машины; Тестораскаточная машина; Формующие машины; Универсальные приводы с комплектом сменных механизмов (в соответствии с рассматриваемой темой)	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	1	Сортировочно- калибровочное оборудование (по заданию преподавателя) : устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (изучение устройства, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения; проверка технологического оборудования кондитерского цеха и основного производства организации питания по заданию повара или кондитера)	1		
	2	Дозировочно –формовочное оборудование(по заданию преподавателя) : устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (изучение устройства, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения; проверка технологического оборудования кондитерского цеха и основного производства организации питания по заданию повара или кондитера)	1		
Тема 1.6. Месильно – перемешивающее оборудование	Содержание		2	ОК1-3; ОК7,9; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1; ПК4.1; ПК5.1	34, 35; У3, У4;
	1	Устройство, назначение, правила безопасного труда при эксплуатации месильно - перемешивающего оборудования: Тестомесильные машины; Взбивальные машины; Фаршемешалка; Универсальные приводы с комплектом сменных механизмов (в соответствии с рассматриваемой темой)	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1		
	1	Месильно-перемешивающее оборудование (по заданию преподавателя) : устройство, правила	1		

		ТБ и БТ при эксплуатации (изучение устройства, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения; проверка технологического оборудования кондитерского цеха и основного производства организации питания по заданию повара или кондитера)			
Тема 1.7. Весовое оборудование	Содержание		2	ОК1-3; ОК7,9; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1; ПК4.1; ПК5.1	34, 35; У3, У4;
	1	Устройство, назначение, правила безопасного труда при эксплуатации весового оборудования Рычажные; Электронные; Товарные	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1		
	1	Весовое оборудование (по заданию преподавателя) : устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (изучение устройства, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения; проверка весоизмерительных приборов кондитерского цеха и основного производства организации питания по заданию повара или кондитера)	1		
Тема 1.8. Подъемно- транспортное оборудование	Содержание		2	ОК1-3; ОК7,9; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1; ПК4.1; ПК5.1	34, 35; У3, У4;
	1	Устройство, назначение, правила безопасного труда при эксплуатации ПТО Лифт, Тележки, Конвейеры, Транспортёры	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1		
	1	Подъемно-транспортного оборудования (по заданию преподавателя) : устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (устройство, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения)	1		
Раздел 2.	Основное тепловое оборудование предприятий питания		10/6		
Тема 2.1. Общие сведения о тепловом оборудовании организаций ОП	Содержание		2	ОК1-3; ОК7,9; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1; ПК4.1; ПК5.1	34, 35,36; У3, У4;
	1	Основные части теплового оборудования. Аппараты включения, управления и защиты	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1		
	1	Теплогенерирующие устройства: устройство, правила безопасного использования	1		
Тема 2.2. Варочно-жарочное оборудование	Содержание		6	ОК1-3; ОК7,9; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1; ПК4.1; ПК5.1	34, 35,36; У3, У4;
	1	Универсальное (варочно-жарочное) оборудование Устройство, назначение, правила безопасного труда при эксплуатации универсального оборудования: Плиты электрические; Плиты газовые; Плиты индукционные;	1		
	2	Варочное оборудование Устройство, назначение, правила безопасного труда при эксплуатации варочного оборудования: Котлы пищеварочные; Пароварочные машины;	1		

		<p>Мелкие варочные аппараты</p> <p>Варочные аппараты кондитерского производства (машина для глазирования, подогреватель для шоколада, бак для плавки шоколада и глазури, машины для темперирования шоколада)</p> <p>Жарочное оборудование</p> <p>Устройство, назначение, правила безопасного труда при эксплуатации жарочного оборудования:</p> <p>Сковороды;</p> <p>Фритюрница</p> <p>Машины с ИК нагревом</p> <p>Шкаф жарочный;</p> <p>Шкаф пекарный</p> <p>Многофункциональное оборудование</p> <p>Шкафы СВЧ; СВЧ+ИК</p> <p>Пароконвектомат</p>			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		4		
	1	Универсальное оборудование (по заданию преподавателя) : устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (изучение устройства, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения;- проверка технологического оборудования кондитерского цеха и основного производства организации питания по заданию повара или кондитера)	1		
	2	Варочное оборудование (по заданию преподавателя) : устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (изучение устройства, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения; проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента основного производства организации питания по заданию повара)	1		
	4	Мелкие варочные аппараты (по заданию преподавателя) : устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (изучение устройства, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения; проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента основного производства организации питания по заданию повара, кондитера)	1		
	5	Жарочное оборудование (по заданию преподавателя) : устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (изучение устройства, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения; проверка технологического оборудования кондитерского цеха и основного производства организации питания по заданию повара или кондитера)	1		
Тема 2.5. Вспомогательное оборудование	Содержание		2	ОК1-3; ОК7,9; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1;	34, 35,36; У3, У4;
	1	Вспомогательное оборудование Устройство, назначение, правила безопасного труда при эксплуатации жарочного оборудования:	1		

		Кипятильник, теопот; Мармиты		ПК4.1; ПК5.1	
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	1		
	1	Кипятильник, Мармит Вспомогательное оборудование (по заданию преподавателя) : устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (изучение устройства, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения; проверка технологического оборудования кондитерского цеха и основного производства организации питания по заданию повара)	1		
Раздел 3.		Основное холодильное оборудование предприятий питания	6/4		
Тема 3.1.		Содержание	2		
Общие сведения о холодильном оборудовании организаций ОП	1	Устройство, назначение, правила безопасного труда при эксплуатации холодильного оборудования: Компрессорные холодильные машины	1	ОК1-3; ОК7,9; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1; ПК4.1; ПК5.1	34, 35,36; У3, У4;
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	1		
	1	Компрессорные холодильные машины (по заданию преподавателя) Компрессорные холодильные машины (изучение устройства, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения Аппараты включения, управления и защиты)	1		
Тема 3.2.		Содержание	4		
Торгово – холодильное оборудование	1	Устройство, назначение, правила безопасного труда при эксплуатации холодильного оборудования: Сборно-разборные камеры; Холодильные машины Морозильное оборудование; Холодильные прилавки и витрины Льдогенераторы Граниторы	1	ОК1-3; ОК7,9; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1; ПК4.1; ПК5.1	34, 35,36; У3, У4;
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	3		
	1	Среднетемпературное торгово -холодильное оборудование (по заданию преподавателя) : устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (устройство, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения; проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента основного производства организации питания по заданию повара)	1		
	2	Низкотемпературное торгово -холодильное оборудование(по заданию преподавателя) : устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (устройство, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения;- проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, кондитерского цеха по заданию кондитера)	1		
	3	Высокотемпературное специализированное торгово -холодильное оборудование(по заданию преподавателя) : устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (устройство, правила	1		

		безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения; проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, кондитерского цеха по заданию кондитера)			
Раздел 4	Изучение основных правил организации рабочего места		8/7		
Тема 4.1. Виды и типы предприятий питания	Содержание		2	ОК1-3; ОК7,9; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1; ПК4.1; ПК5.1	31-3; У1-2, У5;
	1	Характеристика видов и типов организаций общественного питания Учет сырья и готовых изделий на производстве	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1		
	1	Виды и типы организаций общественного питания. Установление идентифицирующих признаков Построение производственной инфраструктуры предприятия в соответствии с видами изготавливаемых блюд	1		
Тема 4.2. Заготовочные цеха	Содержание		2	ОК1-3; ОК7,9; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1; ПК4.1; ПК5.1	31-3; У1-2, У5;
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	1	Овощной цех, Цех переборки зелени Принципы организации рабочих мест предприятия. Назначение; расположение; взаимосвязь с другими цехами и помещениями; технологические линии, участки и организация рабочих мест; режим работы; организация труда Овощной цех Решение сквозной производственной (проблемной, ситуационной) задачи «Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд»: - подготовить к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания (составить схему организации рабочего места повара мясорыбного цеха в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов) - подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь);	1		
	2	Мясорыбный цех Мясной цех, Рыбный цех Принципы организации рабочих мест предприятия. Назначение; расположение; взаимосвязь с другими цехами и помещениями; технологические линии, участки и организация рабочих мест; режим работы; организация труда Мясорыбной цех Решение сквозной производственной (проблемной, ситуационной) задачи «Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд»: - подготовить к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания (составить схему организации рабочего места повара мясорыбного цеха в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов) - подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь,	1		

		инструменты, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь);			
Тема 4.3. Догоотовочные цеха	Содержание		2	ОК1-3; ОК7,9; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1; ПК4.1; ПК5.1	31-3; У1-2, У5;
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	1	<p>Горячий цех</p> <p>Принципы организации рабочих мест предприятия. Назначение; расположение; взаимосвязь с другими цехами и помещениями; технологические линии, участки и организация рабочих мест; режим работы; организация труда</p> <p>Горячий цех</p> <p>Решение сквозной производственной (проблемной, ситуационной) задачи «Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовить к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания (составить схему организации рабочего места повара горячего цеха в соответствии с видами изготавливаемых блюд) - подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь); 	1		
	2	<p>Холодный цех</p> <p>Принципы организации рабочих мест предприятия. Назначение; расположение; взаимосвязь с другими цехами и помещениями; технологические линии, участки и организация рабочих мест; режим работы; организация труда</p> <p>Холодный цех</p> <p>Решение сквозной производственной (проблемной, ситуационной) задачи «Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовить к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания (составить схему организации рабочего места повара холодного цеха в соответствии с видами изготавливаемых блюд) - подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь); 	1		
Тема 4.4. Специализированные цеха	Содержание		2	ОК1-3; ОК7,9; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1; ПК4.1;	31-3; У1-2, У5;
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	1	<p>Кондитерский цех</p> <p>Принципы организации рабочих мест предприятия. Назначение; расположение; взаимосвязь с другими цехами и помещениями; технологические линии, участки и организация рабочих</p>	1		

		<p>мест; режим работы; организация труда</p> <p>Кондитерский цех</p> <p>Решение сквозной производственной (проблемной, ситуационной) задачи «Организация и оснащение современного типа предприятия питания»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовить к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания (составить схему организации рабочего места кондитера кондитерского цеха в соответствии с видами изготавливаемых блюд) - подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь); 		ПК5.1	
	2	<p>Мучной цех,пельменный цех</p> <p>Принципы организации рабочих мест предприятия. Назначение; расположение; взаимосвязь с другими цехами и помещениями; технологические линии, участки и организация рабочих мест; режим работы; организация труда</p> <p>Мучной цех</p> <p>Решение сквозной производственной (проблемной, ситуационной) задачи «Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд»:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготовить к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания (составить схему организации рабочего места повара мучного цеха в соответствии с видами изготавливаемых блюд) - подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь); 	1		
Контрольная работа			2		
Консультации			2		
Итого			44		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с.

2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.

3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для СПО / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермьяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

5. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

6. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.

7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

8. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9.

9. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для СПО / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.

10. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для СПО / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с.

11. Смирнов, Ю. А. Технические средства автоматизации и управления : учебное пособие для СПО / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 456 с.

12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

13. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для СПО / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8.

14. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для СПО / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с.

15. Юрасова, Н. В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / Н. В. Юрасова, Т. В. Полякова, В. М. Кишуrow. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. [Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст : электронный //](#)

[Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106858](https://www.iprbookshop.ru/106858)

2. [Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: https://profspo.ru/books/94725](https://profspo.ru/books/94725)

3. [Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: https://profspo.ru/books/94724](https://profspo.ru/books/94724)

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147251> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для СПО / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермьяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для СПО / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148009> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для СПО / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148011> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Смирнов, Ю. А. Технические средства автоматизации и управления : учебное пособие для СПО / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 456 с. — ISBN 978-5-8114-6712-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151692> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Юрасова, Н. В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / Н. В. Юрасова, Т. В. Полякова, В. М. Кишуров. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-5513-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152594> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания 	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок; 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; - текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; - контрольная работа
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - контрольная работа

<p>полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	
---	--	--

Приложение 3.16

к ПООП по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 Тема 1.7. Электронный маркетинг Теоретические основы цифровой экономики»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.09 Теоретические основы цифровой экономики» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, 04, 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09	<p>выбирать цифровые средства общения и контент в соответствии с целью взаимодействия и индивидуальными особенностями собеседника;</p> <p>находить тематические интернет-сообщества в конкретной сфере деятельности;</p> <p>справляться с нежелательным поведением других людей в цифровой среде (угрозы, травля, агрессивные действия);</p> <p>использовать цифровые средства общения при взаимодействии с другими людьми, в том числе для организации совместной деятельности (командной работы).</p>	<p>видов и функций информационных сообщений, групп информационных объектов;</p> <p>каналов распространения информации и организации совместной работы, преимуществ и ограничений цифровых средств при общении и совместной работе;</p> <p>принципы создания и функционирования интернет-сообществ в конкретной сфере деятельности</p>
	<p>ставить себе образовательные цели под возникающие жизненные задачи;</p> <p>находить информацию в целях самообразования и обучения при помощи цифровых инструментов;</p> <p>самостоятельно определять пробелы в своих знаниях и компетенциях с использованием инструментов самооценки и цифровых оценочных средств;</p> <p>выбирать цифровые средства в целях саморазвития;</p> <p>адаптироваться к появлению новых цифровых средств,</p>	<p>основных образовательных Интернет-ресурсов, типов цифрового образовательного контента;</p> <p>возможностей и ограничений образовательного процесса при использовании цифровых технологий</p>

приложений, программных обеспечений	
<p>использовать цифровые средства и ресурсы для генерирования новых идей и решений; абстрагироваться от стандартных моделей: перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов действий; использовать цифровые средства и приложения для создания продукта</p>	<p>возможностей и ограничений цифровой среды и цифровых инструментов для создания продукта/решения задачи; цифровых инструментов для разработки и создания продукта; принципов работы социальных сетей и медиа с точки зрения создания оригинального продукта (понимание трендов, предпочтений пользователей)</p>
<p>выбирать оптимальный формат, способ и место хранения информации и данных с помощью цифровых инструментов; защитить информацию (данные) при помощи паролей и кодирования; создавать резервные копии данных на различных носителях; искать информацию в сети Интернет с использованием фильтров и ключевых слов; оценить данные на достоверность; оформлять результаты поиска с помощью цифровых инструментов.</p>	<p>инструментов крупнейших цифровых экосистем для получения, обработки и анализа информации; принципы работы различных поисковых сервисов; риски публикации персональных данных и их отображения в социальных сетях; норм интеллектуальной собственности, лицензий и др. норм при публикации и скачивании контента</p>
<p>формировать и проверять гипотезы; выбирать и использовать уместные цифровые средства, приложения и ресурсы для постановки и решения задачи/проблемы; оценить информацию/данные на достоверность и релевантность сравнением нескольких источников информации; разделять комплексные задачи на подзадачи; отслеживать процесс исполнения задач помощью цифровых инструментов; строить логические умозаключения на основании информации/данных.</p>	<p>цифровые инструменты и сервисы для проверки достоверности информации/гипотезы; методы и приемы формулирования гипотез и задач; цифровые ресурсы для решения задач/проблем в профессиональном и/или социальном контексте и для оценки результатов решения</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	58
в т.ч. в форме практической подготовки	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	40
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	2
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Введение	Содержание	2		
	Введение в основы цифровой экономики Основные определения и этапы развития цифровой экономики	2		
Тема 1. Теоретические основы цифровизации экономики.	Содержание	14		
	Модели информационной экономики. Определение модели цифровой экономики, разновидности моделей цифровой экономики, сфера их применения, Информация как производительная сила современного общества	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09	
	Электронное правительство Интернет-представительство компании. Способы организации интернет представительства, их достоинства и недостатки. Виды хозяйственной деятельности в сети Интернет. Интернет-магазин.	1		
	Перспективы развития электронных денег. Наиболее популярные в мире и в России электронные платежные системы. Электронные чеки.	1		
	Государственные онлайн услуги Определение государственных онлайн услуг, основные функции и возможности гос.услуг, ресурсы предоставления гос.услуг, сферы применения данных ресурсов	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	Платежные системы электронной коммерции Электронные деньги. Отличия электронных денег от традиционных и их взаимосвязь. Достоинства и недостатки электронных денег.	2		
	Электронные платежные системы Определение электронных платежных систем. Эволюция электронных платежных систем в России. Принципы функционирования электронных платежных систем.	2		
	Площадки интернет-магазинов Поиск распространённых интернет – магазинов, сравнительный анализ данных интернет-магазинов	2		

	Онлайн платежи через банковские системы (Сбербанк-онлайн, ОТП-банк и др)	2		
	Регистрация на портале гос.услуг Регистрация на портале гос.услуг, изучение основных возможностей портала	2		
Тема 2. Интернет-маркетинг	Содержание	9	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09	
	Интернет-маркетинг Основные понятия, функции и свойства интернет-маркетинга, виды интернет-маркетинга, алгоритм работы интернет- маркетинга	1		
	Интернет - реклама. Определение, виды и функции интернет – рекламы. Основные площадки ее применения. Смысловая нагрузка интернет-рекламы, отличие ее от традиционной рекламы	1		
	Потребитель в сети Интернет Определение «потребителя» ,Виды взаимодействий с потребителем, анализ эффективности взаимодействия с потребителем	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Поисковая оптимизация Электронные рассылки, их определение, виды, способы применения. Статистика покупок, их определение, виды, способы применения. Электронные программы лояльности, их определение, виды, способы применения. Спам, его определение, виды, способы применения	2		
	Организация маркетинговых исследований Основные понятия маркетинговых исследований, виды маркетинговых исследований, алгоритм работы маркетинговых исследований, сфера их деятельности	2		
	Создание электронных рассылок Разбор алгоритма создания электронных рассылок на различных эл.площадках (электронная почта, соц.сети Вконтакте, Инстаграмм).	2		
Тема 3 Новые условия производства и изменение производительности	Содержание	5	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09	
	Производственная функция. Определение производственной функции, ее сущность, предпосылки ее возникновения и перспективы развития.	1		
	Цифровой капитал Изменения на рынках труда и капитала в условиях цифровой экономики. Цифровой и креативный капитал. Эффект вытеснения и эффект разнообразия на рынке труда.	1		
	Конкуренция на рынке труда. Новая организация реального сектора и экономических отношений (взаимосвязей и поведения в реальном секторе). Характер конкуренции в цифровой экономике. Экономическая эффективность (в распределении, производстве и потреблении в условиях цифровой экономики).	1		

	Цифровые риски			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Расчет цифровых рисков предприятия	2		
Тема 4. Нестандартные формы занятости граждан	Содержание	3	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09	
	Формы занятости населения	1		
	Основные определения, функции. Виды форм занятости населения Самозанятые граждане Определение, функции и виды самозанятых граждан. Налоговая ответственность.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Интернет-площадки регистрации самозанятых граждан Определение интернет – площадок для самозанятых, сфера их деятельности, способы влияния на потребителя	2		
Тема 5. Информационная безопасность	Содержание	3	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09	
	Основы информационной безопасности Определение информационной безопасности, структура ИБ, алгоритм работы ИБ	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Средства защиты информации Виды рисков для информации, средства защиты информации, меры предосторожности во избежание утери информации	2		
Тема 6. Электронные деньги	Содержание	8	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09	
	Понятие электронных денег Определение электронных денег, сферы их использования, их виды	1		
	Эволюция денежной системы. Определение электронной денежной системы, способы ее развития, роль электронной денежной системы в современном обществе	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Как пользоваться электронными деньгами? Способы заработка электронных денег Алгоритм использования электронных денег, площадки для их использования, способы получения электронных денег	2		
	Криптовалюта Определение криптовалюты, история ее появления, сфера применения криптовалюты	2		
	Биткоины Определение биткоинов, история их появления, сфера применения биткоинов	2		
Тема 7. Теоретические основы цифровой экономики	Содержание	10	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	Интернет-маркетинг. Виды интернет-рекламы: контекстная и баннерная. Поисковая оптимизация. Электронные рассылки. Статистика покупок Электронные программы лояльности. Спам. Организация маркетинговых исследований при помощи сети Интернет. Взаимодействие с потребителем во всемирном информационном пространстве.	2		

	Интернет-маркетинг: контекстная и баннерная реклама	2		
	Интернет-маркетинг: SMM	2		
	Интернет-маркетинг. SEO	2		
	E -mail маркетинг	2		
Дифференцированный зачет		2		
Консультации		2		
	ВСЕГО	58		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Майоров, И. Г. Основы цифровой экономики : учебное пособие / И. Г. Майоров. — Москва : РТУ МИРЭА, 2021. — 94 с. — Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176557> (дата обращения: 09.02.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Сергеев, Л. И. Цифровая экономика : учебник для вузов / Л. И. Сергеев, Д. Л. Сергеев, А. Л. Юданова ; под редакцией Л. И. Сергеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 437 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534- 15797-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509767>

3. Сеницына, А.С. (под ред.) Цифровая трансформация и логистический инжиниринг на транспорте: учебное пособие — Москва: ФГБУ ДПО «Учебно-методический центр по образованию на железнодорожном транспорте», 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-907206-85-4. — Текст : электронный // УМЦ ЖДТ : электронная библиотека. — URL: <http://umczdt.ru/books/1196/251724/>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Сулейманов, М. Д. Цифровая экономика : учебник / М. Д. Сулейманов. — Сочи : РосНОУ, 2020. — 356 с. — ISBN 978-5-89789-149-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162182> (дата обращения: 09.02.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знать: перечень и содержание основных литературных источников по цифровой Экономике; основные приемы и методы создания программных компонентов информационных систем -современные стандарты и методики, регламенты деятельности предприятия -ключевые принципы работы с ПК, методы сбора и обработки первичной и вторичной информации из различных источников, в том числе сети Интернет -назначение основных современных ИТ и средств для работы с информацией из различных источников. -методы проектирования, внедрения и организации эксплуатации информационных систем -сущность процесса информатизации и основные положения</p>	<p>Текущий контроль в форме: устного опроса; защиты практических занятий; контрольных работ по темам разделов дисциплины; тестирования; домашней работы; отчёта по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе согласно инструкции (представление пособия, презентации /буклета, информационное сообщение). Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
<p>Уметь: -работать с информацией в глобальных компьютерных сетях -применять на практике ключевые методы сбора и обработки первичной и вторичной информации из различных источников, в том числе сети Интернет -работать с компьютером как средством управления информацией -применять информационные средства и технологии для работы с информацией из различных источников -выбирать рациональные информационные технологии для управления бизнесом, и решения различных задач; логически грамотно выразить и обосновывать свою точку зрения по цифровой экономике</p>	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

(В разработке)

2023 г.

Приложение 5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Код и наименование профессии/специальности

СОДЕРЖАНИЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
- 2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
- 3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)**

1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

Для выпускников, осваивающих ППССЗ в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы).

1.1. Структура оценочных материалов

Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня включают в себя комплект(ы) оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

1.2. Структура комплекта оценочной документации

Комплект оценочной документации (далее – КОД) должен включать в себя следующие разделы:

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

2.1. Организационные требования⁸:

1. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
5. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения экзамена.

⁸ Отдельные положения Порядка проведения государственной итоговой аттестации по программам СПО, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800.

8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами под руководством главного эксперта, также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

2.2. Рекомендуемое содержание КОД

Компетенции, рекомендуемые для включения в содержание КОД

Код и наименование вида деятельности	Код и наименование профессионального модуля, в рамках которого осваивается ВД	Перечень оцениваемых ПК
В соответствии с ФГОС СПО		
<i>«Наименование ВД»</i>	<i>«Наименование цикла/модуля»</i>	<i>«ПК» «Наименование 1»</i> <i>«ПК» «Наименование N»</i>
<i>«Наименование ВД»</i>	<i>«Наименование цикла/модуля»</i>	<i>«ПК» «Наименование 1»</i> <i>справочник «ПК»</i> <i>«Наименование N»</i>

Умения и навыки, рекомендуемые для включения в содержание КОД, определяются в соответствии с разделом 4 ПОП-П.

2.3. Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	100
---	------------

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
-----------------------------	-----	-----	-----	-----

Оценка в баллах (стобалльная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00
--	-----------------	------------------	------------------	-------------------

2.4. Учет в КОД условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в КОД учитываются условия, позволяющие проводить демонстрационный экзамен профильного уровня с учетом особенностей и возможностей такой категории лиц.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)⁹

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как формы ГИА должна включать общие положения, тематику, структуру и содержание дипломной работы (проекта), порядок оценки результатов дипломной работы (проекта).

3.1. Общие положения

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

3.2. Тематика дипломных работ (проектов) по специальности
___ (с возможностью оставить поле пустым)

3.3. Структура и содержание дипломной работы (проекта)
___ (с возможностью оставить поле пустым)

3.4. Порядок оценки результатов дипломной работы (проекта)
___ (с возможностью оставить поле пустым)

3.5 Порядок оценки защиты дипломной работы (проекта)
___ (с возможностью оставить поле пустым)

⁹ Только для специальности

Приложение 6
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
код и наименование специальности

**Дополнительный профессиональный блок
по запросу работодателя**

Общество с ограниченной ответственностью «АЙЭФСИЭМ ГРУПП»
наименование организации-работодателя

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Набережночелнинский технологический техникум»
наименование образовательной организации

2023 г.

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 по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

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

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

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) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ОПОП.

2. МК разработана для профессии/специальности Код Наименование 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)
33.013 Официант, бармен		
ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/01.4	ПК 7.1
	ТФ В/02.4	ПК 7.2
ОТФ С Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания	ТФ С/01.5	ПК 7.3
		ПК 7.4

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

Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника по запросу работодателя

Корпоративные компетенции ¹⁰	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	
КК.01 Планирование и организация деятельности	-	+	-	ОК 02
КК.02 Ответственность и исполнительность	-	+	-	ОК 03, ОК 06
КК.03 Ориентация на результат	-	+	-	ОК 03
КК.04 Эффективные коммуникации и взаимодействие в командной работе	-	+	-	ОК 04
КК.05 Активность, инициативность	-	+	-	ОК 01, ОК 06

Обозначения:

□ – определяется работодателем;

■ – определяется федеральным государственным образовательным стандартом

¹⁰ Количество строк зависит от выбора работодателя. Могут быть использованы корпоративные компетенции, предложенные в приложении к МК, или внесены альтернативные (по потребности).

Приложение к матрице компетенций выпускника
Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК. 01 Планирование и организация деятельности	<i>Эффективно планирует свою деятельность: декомпозирует задачи на подзадачи, планирует этапы выполнения, расставляет приоритеты по принципу важно/срочно, самостоятельно рассчитывает и использует необходимые ресурсы, самостоятельно ориентируется в соотношении (процент) резервов и затрат.</i>
КК.02 Ответственность и исполнительность	<i>Обладает высокой исполнительной дисциплиной. честен, порядочен; признает и исправляет собственные ошибки; готов исполнять не только свои непосредственные должностные обязанности, но и при необходимости участвует с полной отдачей в решении важных задач других подразделений; ответственно относится к порученному делу; адекватно оценивает свои возможности и ресурсы к исполнению поставленных задач</i>
КК.03 Ориентация на результат	<i>Ставит перед собой сложные цели, определяет количественные и качественные критерии успеха, формирует четкий образ результата (ключевой показатель эффективности). Сталкиваясь со сложностями и препятствиями, предлагает свои варианты решения и осуществляет их. Выполняет принятые на себя обязательства в срок и в полном объеме. Самостоятельно оценивает результат своей работы, видит достоинства и недостатки (предлагает способы их устранения в будущем), берет на себя ответственность за достигнутые показатели. Находит возможности улучшить полученный результат в дальнейшем.</i>
КК.04 Эффективные коммуникации и взаимодействие в командной работе	<i>Обладает коммуникативными способностями, умеет конструктивно действовать в конфликтных ситуациях, тактичен, умеет «обходить острые углы», знает как вести себя с разными людьми; демонстрирует способность и желание работать в команде с ориентацией на общекомандный результат; проявляет конструктивное взаимодействие и взаимопомощь; вдохновляет других на сотрудничество, стремится, чтобы каждая из сторон выиграла в результате совместной работы; дружелюбен, позитивен, открыт к общению; воспринимается как авторитетный, влиятельный собеседник; добивается формирования прочного авторитета в широких профессиональных и деловых кругах; эффективен в ситуациях «трудной» коммуникации; умеет отстаивать интересы Компании в изначально сложных, неблагоприятных ситуациях</i>
КК.05 Активность, инициативность	<i>Обладает внутренней энергией, и драйвом, активен и динамичен, проявляет инициативу, воплощает идеи в жизнь; с энтузиазмом принимается за дело, небезразличен к своей работе и деятельности Компании в целом; не нуждается во внешних побуждениях, способен находить самостоятельно стимулы для собственной деятельности; не останавливается на достигнутом. Постоянно повышает «планку» требований к себе, сохраняет</i>

позитивный настрой и веру в успех перед лицом временных неудач.

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>	Уровень мастерства
<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>	Уровень базовый
<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>	Уровень ограниченной компетентности

РАЗДЕЛ 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

2.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции	
Предоставление услуг предприятия питания	ПК 7.1. Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки		Навыки:	
		Н.7.1.1	Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания	
		Н.7.1.2	Досервировка стола в соответствие с заказом гостей организации питания	
			Умения:	
		У.7.1.1	Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков	
		У.7.1.2	Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам	
		У.7.1.3	Консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами	
			Знания:	
		3.7.1.1	Характеристика блюд и напитков, включенных в меню	
		3.7.1.2	Правила сочетаемости напитков и блюд	
		3.7.1.3	Классификация алкогольных и безалкогольных напитков	
		3.7.1.4	Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая	
		3.7.1.5	Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности	
		3.7.1.6	Классификация кофе по видам и степени обжарки	
	3.7.1.7	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания		
	3.7.1.8	Техника продаж и презентации блюд и напитков		
	3.7.1.9	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания		
	Обслуживание гостей в зале организации питания	ПК 7.2.		Навыки:
			Н.7.2.1	Подача блюд и напитков гостям организации питания
			Н.7.2.2	Замена использованной посуды, приборов и столового белья
			Умения:	
У.7.2.1			Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков	
	У.7.2.2	Досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и		

			последовательностью подачи блюд и напитков
		У.7.2.3	Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков
		У.7.2.4	Презентовать гостям блюда и напитки при подаче
		У.7.2.5	Производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей
			Знания:
		3.7.2.1	Правила и очередность подачи блюд и напитков
		3.7.2.2	Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
		3.7.2.3	Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей
		3.7.2.4	Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря
		3.7.2.5	Правила и техника подачи блюд
		3.7.2.6	Правила и техника подачи чая и кофе
		3.7.2.7	Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
		3.7.2.8	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
			Навыки:
		Н.7.3.1	Организация приема, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря бара и зала организации питания
		Н.7.3.2	Контроль эксплуатации оборудования и инвентаря
			Умения:
		У.7.3.1	Прогнозировать и рассчитывать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для бесперебойного обслуживания гостей организации питания
			Знания:
		3.7.3.1	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		3.7.3.2	Условия хранения столовой посуды, столовых приборов
		3.7.3.3	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
		3.7.3.4	Правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря в организации
	ПК 7.3 Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания		

			питания
	ПК 7.4		Навыки:
	Использование прикладного профессионального обеспечения и цифровых ресурсов предоставления услуг предприятиям и питания	Н.7.4.1	Ведение учетно-отчетной документации по предоставлению услуг предприятиями питания
			Умения:
		У.7.4.1	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по предоставлению услуг предприятиями питания
		У.7.4.2	Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального
		У.7.4.3	Применять компьютерные и телекоммуникационные средства
		У.7.4.4	Применять инструменты и методы Бережливого производства
			Знания:
		З.7.4.1	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при предоставлении услуг предприятиями питания
		З.7.4.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе предоставления услуг предприятиями питания
		З.7.4.3	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при предоставлении услуг предприятиями питания, в том числе в электронном виде
	З.7.4.4	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе предоставления услуг предприятиями питания	

**РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА**

3.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)¹¹

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок (Предоставление услуг предприятия питания)	190	166	2-3
ПМ.00	Профессиональный цикл	190	166	2-3
ПМ.08	Предоставление услуг предприятия питания	190	166	2-3
МДК.08.01	Организация и технология обслуживания в предприятиях питания	38	26	2-3
МДК.08.02	Автоматизация предприятий питания	38	26	2-3
УП.08.01	Учебная практика	72	72	2-3
ПП.08.01	Производственная практика	36	36	2-3
ПА.08	Промежуточная аттестация	6	6	
Итого:		190	166	2-3

¹¹ Учебный план в структуре ДПБ разрабатывается с учетом запроса конкретного работодателя, а также предусматривает внедрение цифрового модуля по формированию компетенций для цифровой экономики.

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 ¹²	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6	7	8
1	<p>Ознакомление с меню и картой бара, со столовой посудой, приборами и столовым бельем</p> <p>Складывание салфеток различными способами</p> <p>Организация подготовки торгового зала к обслуживанию посетителей</p> <p>Овладение техникой и правилами сервировки столов.</p> <p>Освоение основными способами подачи блюд.</p> <p>Обслуживание гостей в зале.</p> <p>Расчет с потребителем согласно заказу.</p> <p>Профессиональная система автоматизации предприятий питания программным обеспечением R-keeper.</p> <p>Работа на кассе в роли</p>	УП.08	Учебная практика	36	3-6	По перечню предприятий	

¹² Оснащение указано в п. 6.1.2.5

	официанта через программное обеспечение R-keeper Работа на кассе в роли менеджера через программное обеспечение R-keeper						
2	<p>Ознакомление с предприятием практики (ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП»), инструктаж по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности. Ознакомление с должностной инструкцией администратора, официанта.</p> <p>Организация подготовки торгового зала к обслуживанию посетителей.</p> <p>Организация обслуживания посетителей в торговом зале.</p> <p>Освоение основными способами подачи блюд: подачей блюд в обнос (французский способ); подачей блюд в стол (русский способ); подачей блюд с предварительным перекладыванием на подсобном столе (английский способ).</p> <p>Прием, обработка заказов, контроль изменения статусов через чек –лист</p>	ПП.08	Производственная практика	72	3-6	По перечню предприятий	

	официанта рабочего дня в качестве менеджера (сверка кассы «R- keeper»)	Закрытие						
--	---	----------	--	--	--	--	--	--

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.08 Предоставление услуг предприятия питания

Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл

2023 г.

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.08 Предоставление услуг предприятия питания»**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Предоставление услуг предприятия питания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций¹³

Код	Наименование общих компетенций
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД 01	Предоставление услуг предприятия питания
ПК 7.1.	Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
ПК 7.2.	Обслуживание гостей в зале организации питания
ПК 7.3	Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания
ПК 7.4	Использовать прикладное профессиональное обеспечение и цифровые ресурсы в предоставлении услуг предприятиями питания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.7.1.1	Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания
	Н.7.1.2	Досервировка стола в соответствие с заказом гостей организации питания
	Н.7.2.1	Подача блюд и напитков гостям организации питания
	Н.7.2.2	Замена использованной посуды, приборов и столового белья
	Н.7.3.1	Организация приема, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря бара и зала организации питания
	Н.7.3.2	Контроль эксплуатации оборудования и инвентаря
	Н.7.4.1	Ведение учетно-отчетной документации по предоставлению услуг предприятиями питания
Уметь	У.7.1.1	Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков

¹³ В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

	У.7.1.2	Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам
	У.7.1.3	Консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами
	У.7.2.1	Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков
	У.7.2.2	Досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков
	У.7.2.3	Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков
	У.7.2.4	Презентовать гостям блюда и напитки при подаче
	У.7.2.5	Производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей
	У.7.3.1	Прогнозировать и рассчитывать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для бесперебойного обслуживания гостей организации питания
	У.7.4.1	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по предоставлению услуг предприятиями питания
	У.7.4.2	Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального
	У.7.4.3	Применять компьютерные и телекоммуникационные средства
	У.7.4.4	Применять инструменты и методы Бережливого производства
Знать	3.7.1.1	Характеристика блюд и напитков, включенных в меню
	3.7.1.2	Правила сочетаемости напитков и блюд
	3.7.1.3	Классификация алкогольных и безалкогольных напитков
	3.7.1.4	Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая
	3.7.1.5	Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности
	3.7.1.6	Классификация кофе по видам и степени обжарки
	3.7.1.7	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания
	3.7.1.8	Техника продаж и презентации блюд и напитков
	3.7.1.9	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	3.7.2.1	Правила и очередность подачи блюд и напитков
	3.7.2.2	Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
	3.7.2.3	Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей
	3.7.2.4	Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря
	3.7.2.5	Правила и техника подачи блюд
	3.7.2.6	Правила и техника подачи чая и кофе
	3.7.2.7	Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
	3.7.2.8	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	3.7.3.1	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	3.7.3.2	Условия хранения столовой посуды, столовых приборов
	3.7.3.3	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при

		приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
	3.7.3.4	Правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря в организации питания
	3.7.4.1	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при предоставлении услуг предприятиями питания
	3.7.4.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе предоставления услуг предприятиями питания
	3.7.4.3	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при предоставлении услуг предприятиями питания, в том числе в электронном виде
	3.7.4.4	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе предоставления услуг предприятиями питания

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 190
 в том числе в форме практической подготовки 166
 Из них на освоение МДК 72
 в том числе самостоятельная работа
 практики, в том числе учебная 72
 производственная 36
 Консультации 4
 Промежуточная аттестация (квалификационный экзамен) 6

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					Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Консультации		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 7.1.,ПК 7.2.,ПК 7.3, ОК 02., ОК 03., ОК 04. КК.01,КК.02, КК.03, КК.04, КК.05	Раздел 1. Организация обслуживания потребителей в предприятиях питания	128	116	38	26	-	-	-	2	66	24
ПК 7.4 ОК 02.,ОК 03.,ОК 04, ОК 06. КК.01,КК.02, КК.03, КК.04, КК.05	Раздел 2. Программное обеспечение для предприятий питания	56	44	38	26	-	-	-	2	6	12
	Учебная практика	72								72	
	Производственная практика	36									36
	Консультации	4									
	Промежуточная аттестация	6	6								
	Всего:	190	166	72	452	-	-	6	4	72	36

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. Организация обслуживания потребителей в предприятиях питания		126 / 104			
МДК 08.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания		38 / 26			
Тема 1.1. Подготовка торгового зала к обслуживанию	Содержание	10			
	1. Общие требования к профессии «официант». Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.	1	ПК 7.3 ОК 02., ОК 03. КК 01., КК 02., КК 03.	3.7.1.7 3.7.1.9	
	2. Соблюдение установленных стандартов в одежде и аккуратный внешний вид. Подготовка рабочего места официанта.	1		3.7.2.8 3.7.3.1 3.7.3.4	
	3. Виды меню. Правила и последовательность подготовки зала к обслуживанию. Использование различных способов расстановки столов.	2		У.7.2.1 Н.7.2.2 Н.7.3.1 Н.7.3.2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6			
	1. Практическое занятие. Отработка приемов накрытия столов скатертями. Замена скатерти на столе.	2	ПК 7.3 ОК 02., ОК 03. ОК 04. КК 01., КК 02. КК 03., КК 04. КК 05.	3.7.1.7 3.7.1.9	
	2. Практическое занятие. Свертывание салфеток. Подготовка посуды, приборов к обслуживанию	2		3.7.2.8 3.7.3.1	
	3. Лабораторное занятие. Отработка приемов несложных видов сервировки столов	2		3.7.3.4 У.7.2.1 Н.7.2.2 Н.7.3.1 Н.7.3.2	
	Тема 1.2. Подготовка и хранение столового белья, посуды и	Содержание	10		
	1. Ассортимент и назначение ресторанного белья, посуды, столовых приборов. Правила расчета столового белья, посуды и	1	ПК 7.3 ОК 02., ОК 03.	3.7.1.7 3.7.1.9	

приборов	приборов на день обслуживания		КК 01., КК 02., КК 03.	3.7.2.8
	2.Получение и подготовка столового белья, посуды и приборов к обслуживанию. Правила учета столового белья, посуды и приборов. Правила инвентаризации и хранения	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ПК 7.3	3.7.1.7
	1. Лабораторное занятие. Способы работы с разносом	2	ОК 02., ОК 03.	3.7.1.9
	2. Практическое занятие. Расчет с потребителем согласно заказу	2	ОК 04.	3.7.2.8
Тема 1.3. Правила сервировки столов	3. Лабораторное занятие. Уборка со стола использованной посуды и приборов	4	КК 01., КК 02. КК 03.,КК 04. КК 05.	3.7.3.1 3.7.3.4 У.7.2.1 Н.7.2.2 Н.7.3.1 Н.7.3.2
	Содержание	6	ПК 7.3	3.7.1.7
	1.Накрытие столов скатертями. Выполнение предварительной сервировки. Соблюдение правил сервировки (предварительной, исполнительной, специальной).	2	ОК 02., ОК 03. КК 01., КК 02., КК 03.	3.7.1.9 3.7.2.8 3.7.3.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		3.7.3.4
Тема 1.4. Обслуживание посетителей	1. Лабораторное занятие. Приемы сервировки.	4		У.7.2.1 Н.7.2.2 Н.7.3.1 Н.7.3.2
	Содержание	8	ПК 7.1., ПК 7.2., ПК 7.3	3.7.1.1
	1.Подача заказанных блюд и напитков	1	ОК 02.,ОК 03. КК 01.,КК 02., КК 03.	3.7.1.2 3.7.1.3 3.7.1.4 3.7.1.5 3.7.1.6 3.7.1.7 3.7.1.8
	2.Методы обслуживания гостей в зале. Соблюдение последовательности выполнения заказа	1		

				3.7.1.9 3.7.2.1 3.7.2.2 3.7.2.3 3.7.2.4 3.7.2.5 3.7.2.6 3.7.2.7 3.7.2.8 3.7.3.1 3.7.3.2 3.7.3.3 3.7.3.4 3.7.4.1 У.7.1.3 У.7.2.1 У.7.2.2 У.7.2.3 У.7.2.4 У.7.2.5 У.7.3.1 Н.7.1.1 Н.7.1.2 Н.7.2.1 Н.7.2.2 Н.7.3.1 Н.7.3.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		3.7.1.1
	1. Лабораторное занятие. Обслуживание гостей в зале	6	ПК 7.1., ПК 7.2., ПК 7.3 ОК 02.,ОК 03., ОК 04. КК 01.,КК 02., КК 03. КК 04.	3.7.1.2 3.7.1.3 3.7.1.4 3.7.1.5 3.7.1.6

			КК 05.	3.7.1.7 3.7.1.8 3.7.1.9 3.7.2.1 3.7.2.2 3.7.2.3 3.7.2.4 3.7.2.5 3.7.2.6 3.7.2.7 3.7.2.8 3.7.3.1 3.7.3.2 3.7.3.3 3.7.3.4 3.7.4.1 У.7.1.3 У.7.2.1 У.7.2.2 У.7.2.3 У.7.2.4 У.7.2.5 Н.7.1.1 Н.7.1.2 Н.7.2.1 Н.7.2.2 Н.7.3.1 Н.7.3.2
Консультации		2		
Дифференцированный зачет по МДК.08.01		2		
Учебная практика раздела 1. Организация обслуживания потребителей в предприятиях питания МДК 08.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания		66	ПК 7.1., ПК 7.2., ПК 7.3 ОК 02., ОК 03.	У.7.1.3 У.7.2.1 У.7.2.2

<p>Виды работ Обслуживание потребителей</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с меню и картой бара, со столовой посудой, приборами и столовым бельем 2. Складывание салфеток различными способами 3. Организация подготовки торгового зала к обслуживанию посетителей 4. Овладение техникой и правилами сервировки столов. 5. Освоение основными способами подачи блюд. 6. Обслуживание гостей в зале. 7. Расчет с потребителем согласно заказу. 			<p>ОК 04. КК 01.,КК 02., КК 03.</p>	<p>У.7.2.3 У.7.2.4 У.7.2.5 Н.7.1.1 Н.7.1.2 Н.7.2.1 Н.7.2.2 Н.7.3.1 Н.7.3.2</p>
<p>Производственная практика раздела 1. Организация обслуживания потребителей в предприятиях питания</p> <p>МДК 08.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания</p> <p><i>Виды работ Обслуживание потребителей</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с предприятием практики (ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП»), инструктаж по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности. Ознакомление с должностной инструкцией администратора, официанта. 2. Организация подготовки торгового зала к обслуживанию посетителей. 3. Организация обслуживания посетителей в торговом зале. 4. Освоение основными способами подачи блюд: подачей блюд в обнос (французский способ); подачей блюд в стол (русский способ); подачей блюд с предварительным перекладыванием на подсобном столе (английский способ). 		24	<p>ПК 7.1., ПК 7.2., ПК 7.3 ОК 02.,ОК 03. ОК 04. КК 01.,КК 02., КК 03.</p>	<p>У.7.1.3 У.7.2.1 У.7.2.2 У.7.2.3 У.7.2.4 У.7.2.5 У.7.3.1 Н.7.1.1 Н.7.1.2 Н.7.2.1 Н.7.2.2 Н.7.3.1 Н.7.3.2</p>
<p>Раздел 2. Программное обеспечение для предприятий питания</p>		564 / 44		
<p>МДК 08.02 Автоматизация предприятий питания</p>		38 / 24		
Тема 2.1	Содержание	34		
Профессиональные системы автоматизации предприятий питания	1.Профессиональная система автоматизации предприятий питания программным обеспечением R-keeper. Обзор Редактора.	2	<p>ПК 7.4 ОК 02., ОК 03. КК 01., КК 02., КК 03.</p>	3.7.3.1
	2.Профессиональная система автоматизации предприятий питания программным обеспечением iiko (Айко)	2		3.7.3.4
	3.Свойства Заказа. Причины удалений, Периоды. Меню и Классификации.	2		3.7.4.1
				3.7.4.2
	4.Модификаторы. Обзор и примеры использования. Справочник Персонала (Роли, Права, Работники).	2		3.7.4.3
		3.7.4.4		
			Н.7.3.2	
			Н.7.4.1	

	5. Работа на кассе	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	24		
	1. Практическое занятие. Работа со списком заказов в режиме официанта через программное обеспечение.	2	ПК 7.4 ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 06 КК 01., КК 02., КК 03.,КК 04. КК 05.	3.7.3.1
	2. Лабораторное занятие. Работа со списком заказов в режиме официанта через программное обеспечение.	2		3.7.3.4
	3. Лабораторное занятие. Прием, обработка заказов, контроль изменения статусов	4		3.7.4.1
	4. Лабораторное занятие. Визуализация сетки заказов через программное обеспечение	4		3.7.4.2
	5. Лабораторное занятие. Работа со счетом через программное обеспечение	4		3.7.4.3
	6. Лабораторное занятие. Разделение счёта. Отметка о выдаче	4		3.7.4.4
	7.Практическое занятие. Чек лист при закрытии смены	4		Н.7.3.2
	Консультации	2		
	Дифференцированный зачет по МДК.08.02	2		
	Учебная практика Раздел 1. Программное обеспечение для предприятий питания <i>МДК 08.02 Автоматизация предприятий питания</i> Виды работ Освоение правилами работы на R-кеерег. 1. Профессиональная система автоматизации предприятий питания программным обеспечением R-кеерег. 2. Работа на кассе в роли официанта через программное обеспечение R-кеерег 3. Работа на кассе в роли менеджера через программное обеспечение R-кеерег	6	ПК 7.4 ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 06 КК 01., КК 02., КК 03.,КК 04. КК 05.	Н.7.3.2 Н.7.4.1 У.7.4.1 У.7.4.2 У.7.4.3 У.7.4.4
	Производственная практика раздел 1. Программное обеспечение для предприятий питания <i>МДК 08.02 Автоматизация предприятий питания</i> Виды работ Освоение правилами работы на R-кеерег. 1. Прием, обработка заказов, контроль изменения статусов через чек –лист официанта Закрытие рабочего дня в качестве менеджера (сверка кассы «R-кеерег») Дифференцированный зачет	12	ПК 7.4 ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 06 КК 01., КК 02., КК 03.,КК 04. КК 05.	Н.7.3.2 Н.7.4.1 У.7.4.1 У.7.4.2 У.7.4.3 У.7.4.4
	Демонстрационный экзамен	6		
	Всего	190		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Организации обслуживания в организациях общественного питания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место преподавателя,	Стол компьютерный Габариты: Ш×Г×В — не менее 1000×720×750 мм. Стул
2	Рабочие места по количеству обучающихся	Стол компьютерный Габариты: Ш×Г×В — не менее 1000×720×750 мм. Стул
3	Доска настенная 3-элементная	Размерные параметры не более : ширина 2000 мм, высота 1000 мм, глубина 10 мм. Рабочая поверхность: стальной эмалированный лист, стойкий к механическим и химическим воздействиям; — износостойкая металлокерамика. Доска комплектуется лотком для мела/фломастера и принадлежностей. Стальной профиль, покрытый полимерной порошковой эмалью, углы закрыты пластиковыми заглушками
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер с лицензионным программным обеспечением	
2	МФУ лазерное для печати до формата А4 включительно или лазерный принтер, скорость печати не менее 20 стр./мин.	Цветность печати: Черно-Белая; Максимальный формат печати: А4; Технология печати: Электрографическая; Тип сканирования: Планшетный;
3	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильным креплением	Размер диагонали: ≥ 75 и < 80 ; Разрешение экрана по горизонтали, пиксель: ≥ 3000 ; Количество точек касания: ≥ 20 ; Объем накопителя встроенного вычислительного блока: ≥ 32 Гигабайт; Объем оперативной памяти встроенного вычислительного блока: ≥ 4

Лаборатория «Организации и управления процессом оказания услуг с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Льдогенератор	ЛГ-24/06К-01
2	Электокипятильник проточный	Объем не менее 20 л, габариты не размеры: 190х285х630мм, 2,5кВт, 220В, производительность 20л/час, объем 10л, 1 кран, 30-100С, LED-дисплей, корпус 201 сталь, внутрен.стенки 304 сталь
3	Блендер стационарный	Максимальная мощность; ≥ 500 и ≤ 1000 Ватт,

		Беспроводной: нет;Вакуумный: нет Насадки: Измельчитель; Материал погружной части: Металл; Материал кувшина: Пластик; Дорожная бутылка в комплекте: нет
4	Слайсер	Габаритные размеры не более :390x315x295 мм Диаметр ножа не более :190 мм Толщина нарезки не более : 14 мм Мощность:0,12 кВт Напряжение:220 В В комплекте:устройство для заточки
5	Кофемолка	Габаритные размеры не более :210x380x470 мм. Мощность:0,28 кВт. Напряжение:220 В
6	Тостер	Kitfort КТ-2014-3, регулировка степени обжаривания, кнопка отмены, автоматическое поднятие тостов, плавная регулировка температуры
7	Микроволновая печь	Объем 30 л. Режим разморозки . Управление электронное. Напряжение 220 В. Мощность 1 кВт. Ширина не более 540 мм. Глубина не более 435 мм. Высота не более 300 мм
8	Соковыжималка	Максимальная скорость вращения: ≥ 200 и ≤ 300 Оборот в минуту. Количество скоростей:< 4 шт.; Объем основной чаши: > 5 и < 10; Тип насадки: Соковыжималка. Тип размещения:Стационарная
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер в сборе	Системный блок: Монитор: Мышь компьютерная: Клавиатура:
2	МФУ лазерное для печати до формата А4 включительно или лазерный принтер, скорость печати не менее 20 стр./мин.	Цветность печати: Черно-Белая; Максимальный формат печати: А4; Технология печати: Электрографическая; Тип сканирования: Планшетный;
3	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильным креплением	Размер диагонали: ≥ 75 и < 80 ; Разрешение экрана по горизонтали, пиксель: ≥ 3000 ; Количество точек касания: ≥ 20 ; Объем накопителя встроенного вычислительного блока: ≥ 32 Гигабайт; Объем оперативной памяти встроенного вычислительного блока: ≥ 4

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в организации профиля пищевой промышленности и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении

чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Кондитерское дело».

Производственная практика реализуется в организации профиля пищевой промышленности, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области: Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Наименование рабочего места, участка «Технологического обслуживания в общественном питании»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Льдогенератор	ЛГ-24/06К-01
2	Электрокипятильник проточный	Объем не менее 20 л, габаритные размеры: 190x285x630мм, 2,5кВт, 220В, производительность 20л/час, объем 10л, 1 кран, 30-100С, LED-дисплей, корпус 201 сталь, внутрен.стенки 304 сталь
3	Блендер стационарный	Максимальная мощность; ≥ 500 и ≤ 1000 Ватт, Беспроводной: нет;Вакуумный: нет Насадки: Измельчитель; Материал погружной части: Металл; Материал кувшина: Пластик; Дорожная бутылка в комплекте: нет
4	Слайсер	Габаритные размеры не более :390x315x295 мм Диаметр ножа не более :190 мм Толщина нарезки не более : 14 мм Мощность:0,12 кВт Напряжение:220 В В комплекте:устройство для заточки
5	Кофемолка	Габаритные размеры не более :210x380x470 мм. Мощность:0,28 кВт. Напряжение:220 В
6	Тостер	Kitfort КТ-2014-3, регулировка степени обжаривания, кнопка отмены, автоматическое поднятие тостов, плавная регулировка температуры
7	Микроволновая печь	Объем 30 л. Режим разморозки . Управление электронное. Напряжение 220 В. Мощность 1 кВт. Ширина не более 540 мм. Глубина не более 435 мм. Высота не более 300 мм
8	Соковыжималка	Максимальная скорость вращения: ≥ 200 и ≤ 300 Оборот в минуту. Количество скоростей:< 4 шт.; Объем основной чаши: > 5 и < 10; Тип насадки: Соковыжималка. Тип размещения:Стационарная
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер в сборе	Системный блок: Монитор: Мышь компьютерная: Клавиатура:
2	МФУ лазерное для печати до	Цветность печати: Черно-Белая; Максимальный

	формата А4 включительно или лазерный принтер, скорость печати не менее 20 стр./мин.	формат печати: А4; Технология печати: Электрографическая; Тип сканирования: Планшетный;
3	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильным креплением	Размер диагонали: ≥ 75 и < 80 ; Разрешение экрана по горизонтали, пиксель: ≥ 3000 ; Количество точек касания: ≥ 20 ; Объем накопителя встроенного вычислительного блока: ≥ 32 Гигабайт; Объем оперативной памяти встроенного вычислительного блока: ≥ 4

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Васюкова, А. Т., Организация обслуживания для специальности «Поварское и кондитерское дело» : учебник / А. Т. Васюкова. – Москва : КноРус, 2023. – 402 с.
2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. – Москва : КноРус, 2023. – 321 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Журнал «Гастроном»
2. Журнал: «Хлеб Соль»: <http://www.breadsalt.ru/>
3. Международный поварской альянс: <http://www.cook-alliance.ru/>
4. Профессиональный-информационный портал Гильдии шеф-поваров: <http://www.chefs.ru/>
5. Федерация профессиональных поваров и кондитеров России: <http://www.chefcompany.ru/>
6. Электронные словари <http://www.edic.ru>

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
5. Белошарпа М.И. Технология ресторанного обслуживания: Учеб.пособие для нач. проф. образования/ - М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 224с. ISBN5-7695-1343-8
6. Сологубова Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для студ.сред.проф.образования / Г.С.Сологубова.-2-е изд.,испр.и доп.-М.: Юрайт,2019.-379с. ISBN 978-5-534-01301-6
7. Могильный М.П. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (культура питания: правила, рекомендации): учеб.пособие-М.:ДеЛи плюс,2020.-155с. ISBN 978-5-905170-76
8. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учеб. пособие для студ. сред. проф. образования.-М.:Альфа-М ,2018.-320с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p style="text-align: center;">ПК 7.1.</p> <p>Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки</p>	<ul style="list-style-type: none"> – прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания – досервировка стола в соответствие с заказом гостей организации питания – демонстрация умения выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков – демонстрация умения давать пояснения гостям по блюдам и напиткам – демонстрация умения консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами 	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ПК 7.2. Обслуживание гостей в зале организации питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подача блюд и напитков гостям организации питания – замена использованной посуды, приборов и столового белья – демонстрация умения проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков – демонстрация умения досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков – демонстрация умения подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков – демонстрация умения презентовать гостям блюда и напитки при подаче – демонстрация умения производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей 	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ПК 7.3 Заказ, получение,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – организация приема, хранения и 	<p>Экспертное</p>

<p>организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания</p>	<p>использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря бара и зала организации питания</p> <ul style="list-style-type: none"> – контроль эксплуатации оборудования и инвентаря – демонстрация умения прогнозировать и рассчитывать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для бесперебойного обслуживания гостей организации питания 	<p>наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ПК 7.4 Использование прикладного профессионального обеспечения и цифровых ресурсов предоставления услуг предприятиями питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – ведение учетно-отчетной документации по предоставлению услуг предприятиями питания – демонстрировать умение использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по предоставлению услуг предприятиями питания – демонстрировать умение использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального – демонстрировать умение применять компьютерные и телекоммуникационные средства – демонстрировать умение применять инструменты и методы бережливого производства 	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – знать виды технических средств сбора и обработки информации, связи и коммуникаций – владеть методикой хранения и поиска информации – владеть техникой составления, учета и хранения отчетных данных 	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – знать основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания 	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – применять теории мотивации персонала и его психологические особенности 	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на</p>

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>– соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик</p>	<p>практике Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
--	--	--