



Министерство просвещения Российской Федерации

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Карелия «Колледж технологии и предпринимательства»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

На базе основного общего образования

Квалификация (и) выпускника
Повар, кондитер

**Одобрено на заседании педагогического
совета:**

**Утверждено Приказом ГАПОУ РК «Колледж
технологии и предпринимательства»**

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Холдинг «Лотос»

ООО «Питер-Бир»

ООО «Беккер Джой»

протокол № 1 от 30.08.2023 г.

приказ № 157/н/д от 30.08.2023 г.

Директор _____ / Германова Г.Н.

Президент _____ / Белуга Л.Л.

Генеральный директор _____ / Аскерова Е.А.

Директор по производству _____ / Дещенко К.В.

2023 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	3
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы.....	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.....	5
4.1. Общие компетенции.....	5
4.2. Профессиональные компетенции	8
Раздел 5. Структура образовательной программы	104
5.1. Учебный план.....	104
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте).....	110
5.3. Календарный учебный график.....	117
5.4. Рабочая программа воспитания	129
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	129
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	129
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.....	142
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	144
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся	145
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	145
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.....	145
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации	146
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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (далее – ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 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.

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 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 года № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 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 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 года № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 года № 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: повар, кондитер.

Выпускник образовательной программы по квалификации «повар, кондитер» осваивает общие виды деятельности:

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Получение образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер допускается только в профессиональной образовательной организации.

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: повар, кондитер – 5436 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: повар, кондитер – 3 года 7 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 пр.).

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.

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		определять этапы решения задачи;
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		составлять план действия;
		определять необходимые ресурсы;
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		реализовывать составленный план;
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		структуру плана для решения задач;

		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		определять задачи для поиска информации;
		определять необходимые источники информации;
		планировать процесс поиска;
		структурировать получаемую информацию;
		выделять наиболее значимое в перечне информации;
		оценивать практическую значимость результатов поиска;
		оформлять результаты поиска
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	приемы структурирования информации;
		формат оформления результатов поиска информации
		Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		применять современную научную профессиональную терминологию;
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания:
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		современная научная и профессиональная терминология;
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		Умения:
		организовывать работу коллектива и команды;
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		основы проектной деятельности
		Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	Знания:
		особенности социального и культурного контекста;
		правила оформления документов и построения устных сообщений
		Умения:
		описывать значимость своей профессии;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		значимость профессиональной деятельности по профессии;

	традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности;
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	пути обеспечения ресурсосбережения
		Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
		Знания:
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		основы здорового образа жизни;
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
		средства профилактики перенапряжения
		Умения:
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	использовать современное программное обеспечение
		Знания:
		современные средства и устройства информатизации;
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
		Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения:
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;
		оформлять бизнес-план;
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
		презентовать бизнес-идею;
		определять источники финансирования
		Знания:
		основы предпринимательской деятельности;
		основы финансовой грамотности;
		правила разработки бизнес-планов;
		порядок выстраивания презентации;
		кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения:
		визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами,

		стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весомизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весомизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной

		безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и

		продуктов; 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; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; правила приема прдуктов по количеству и качеству; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения контрольного взвешивания продуктов; виды, назначение и правила

		эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Навыки: обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика Умения: распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; Знания:

		требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Навыки: приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектующих), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов; ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных

		ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;

		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, 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; методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
		Навыки:
	ПК 1.4. Проводить	

	приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов; ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией Знания:

		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, 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; методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
ВД.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место,	Навыки: подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе,

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов Умения: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;

		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая

		документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов,	Навыки: подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления, хранения, отпуска

	отваров разнообразного ассортимента	бульонов, отваров Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота; подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных

		бульонов, отваров; требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления супов; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;

		рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки супов; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; определять степень готовности супов; доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их

		сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с

		потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Навыки: приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации
		Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; 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 овощные и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; закладывать продукты,

		подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; доводить соусы до вкуса; проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции техника порционирования,

		варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

		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; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; 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; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; 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; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные

		блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; 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; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации

		оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления блюд и

		гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного	Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия с потребителями

	ассортимента	при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента 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; 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; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; подготавливать продукты для пиццы; раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; жарить в большом количестве жира; жарить после предварительного отваривания изделий из теста; разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;

		определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе

		горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости; техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из

		яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и

		дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару; припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; варить креветок, раков, гребешков,

		филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; бланшировать и отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; 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; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные

		блюда, кулинарные изделия, закуска из рыбы, нерыбного водного сырья; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуска из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; 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; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; 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; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из

		рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	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: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

		котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; бланшировать, отваривать мясные продукты; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; 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; соблюдать выход при

		порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,

		взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; 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; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных

		продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
ВД.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы	Навыки: подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

ассортимента	для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов Умения: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря,

		инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации

		технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; 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; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения

		холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования на раздаче
		Умения: 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; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; тереть хрен на терке и заливать кипятком; растирать горчичный порошок с

		пряным отваром; взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; готовить производные соуса майонез; корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определять степень готовности соусов; проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами

		Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов

		техника порционирования, варианты подачи соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; правила хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и

		механическим способом; замачивать сушеную морскую капусту для набухания; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; прослаивать компоненты салата; смешивать различные ингредиенты салатов; заправлять салаты заправками; доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов; хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных

		ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;

		правила хранения салатов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок

		разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; готовить квашеную капусту; мариновать овощи, репчатый лук, грибы; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждать готовые блюда из различных продуктов; фаршировать куриные и перепелиные яйца; фаршировать шляпки грибов; подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; вырезать украшения из овощей, грибов; измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;

		порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации

		оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; органолептические способы определения готовности; ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность

		расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 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: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; 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; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных

		изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; 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; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры,

		требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; 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; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – 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: охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировать отварную, жареную, запечённую домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка; нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; украшать и заливать мясные продукты порциями; вынимать готовое желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; 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; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

		методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; 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; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных

		блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
ВД.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	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	Навыки: подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов Умения: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и

		регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов,

		напитков оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; 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; возможные последствия

		нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар; готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности

		отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов Знания: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных

		ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов

		разнообразного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного

		сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования

		ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного

		продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями,

		оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; смешивать различные соки с другими ингредиентам; проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; готовить лимонады; готовить холодные алкогольные напитки; готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков;

		определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для

		холодных напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке

	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; заваривать чай; варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки;

		подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;

		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; правила расчета с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
ВД.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	ПК Подготавливать рабочее место кондитера,	5.1. Навыки: подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверки технологического

изделий разнообразного ассортимента	оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечения их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Умения: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь,

		инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 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; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов
	ПК 5.2. Осуществлять	Навыки:

	приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	приготовления и подготовки к использованию, хранения отделочных полуфабрикатов Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим

		способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженный сахар; готовить посыпки; готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов Знания: ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и

		дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности

		основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование,

		производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба Знания: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления

		хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление,	Навыки: приготовления, творческого

	творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;

		подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий Знания: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для

		мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток базовый словарный запас на

		иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Навыки:
		подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента хранения, отпуска, упаковки на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты;

		готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов Знания: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,

		взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток

		правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

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
	Общеобразовательный цикл	2052	1218	1-3
ОД.00	Общеобразовательные дисциплины	2052	1218	1-3
ОД.01	Русский язык	120	76	1-2
ОД.02	Литература	200	116	1-2
ОД.03	История	188	112	1-3
ОД.04	Обществознание	108	52	3
ОД.05	География	108	54	1-2
ОД.06	Иностранный язык	144	144	1-2
ОД.07	Математика	340	114	1-2
ОД.08	Информатика (углубленный уровень)	208	168	1-3
ОД.09	Физическая культура	172	168	1-3
ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	68	46	1
ОД.11	Физика	108	14	2-3
ОД.12	Химия (углубленный уровень, в т.ч. Индивидуальный проект 32 часа)	144	94	2-3
ОД.13	Биология	144	60	1
	Обязательная часть образовательной программы	3240	2498	1-4
ОПБ	Обязательный профессиональный блок	3240	2498	1-4
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	396	196	1-4
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	18	1
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	16	1
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	12	1
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	8	4
ОП.05	Основы калькуляции и учета	32	12	2
ОП.06	Охрана труда	36	10	1
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	34	3
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36	18	2
ОП.09	Физическая культура	40	34	4
ОП.10	Основы бережливого производства	36	14	3-4
ОП.11	Основы финансовой грамотности	36	20	1

ПМ.00	Профессиональный цикл	2772	2230	1-4
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	432	336	1
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	18	1
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	106	30	1
УП.01	Учебная практика	108	108	1
ПП.01	Производственная практика	180	180	1
ПА.01	Промежуточная аттестация	6		1
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	828	690	2-3
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	16	2
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	178	62	2
УП.02	Учебная практика	180	180	2
ПП.02	Производственная практика	432	432	2-3
ПА.02	Промежуточная аттестация	6		3
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	504	378	3
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	10	3
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	142	44	3
УП.03	Учебная практика	108	108	3
ПП.03	Производственная практика	216	216	3
ПА.03	Промежуточная аттестация	6		3
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	396	324	3-4
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	8	3

МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	70	28	3
УП.04	Учебная практика	108	108	3
ПП.04	Производственная практика	180	180	3-4
ПА.04	Промежуточная аттестация	6		4
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	612	502	3-4
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	10	3
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	142	60	4
УП.05	Учебная практика	144	144	4
ПП.05	Производственная практика	288	288	4
ПА.05	Промежуточная аттестация	6		4
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	72	72	4
Итого (минимальные требования):		5292	3716	
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок	144	128	4
Объем образовательной программы		5436	3844	
Срок обучения – 3 года 7 месяцев				

5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1.	ОП.10 Основы финансовой грамотности	36	Введена с целью формирования общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих в рамках осваиваемой профессии
2.	ОП.11 Основы бережливого производства	36	Введена с целью формирования общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих в рамках осваиваемой профессии
3.	ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни	144	Дополнительный профессиональный блок по запросу работодателя ООО «Холдинг «Лотос», ООО «Беккер Джой»
4.	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	34	Увеличение объема часов на МДК 01.02 направлено на формирование знаний, необходимых для формирования профессиональных компетенций ПК 1.1 – ПК 1.4
5.	УП.01 Учебная практика	36	Увеличение объема часов на практическую подготовку в рамках УП.01 направлено на отработку практических умений и навыков, необходимых для формирования профессиональных компетенций ПК 1.1 – ПК 1.4
6.	ПП.01 Производственная практика	108	Увеличение объема часов на практическую подготовку в рамках ПП.01 направлено на отработку практических умений и навыков, необходимых для формирования профессиональных компетенций ПК 1.1 – ПК 1.4

7.	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	50	Увеличение объема часов на МДК 02.02 направлено на формирование знаний, необходимых для формирования профессиональных компетенций ПК 2.1 – ПК 2.8
8.	УП.02 Учебная практика	36	Увеличение объема часов на практическую подготовку в рамках УП.02 направлено на отработку практических умений и навыков, необходимых для формирования профессиональных компетенций ПК 2.1 – ПК 2.8
9.	ПП.02 Производственная практика	180	Увеличение объема часов на практическую подготовку в рамках ПП.02 направлено на отработку практических умений и навыков, необходимых для формирования профессиональных компетенций ПК 2.1 – ПК 2.8
10.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	46	Увеличение объема часов на МДК 03.02 направлено на формирование знаний, необходимых для формирования профессиональных компетенций ПК 3.1 – ПК 3.6
11.	УП.03 Учебная практика	36	Увеличение объема часов на практическую подготовку в рамках УП.03 направлено на отработку практических умений и навыков, необходимых для формирования профессиональных компетенций ПК 3.1 – ПК 3.6
12.	ПП.03 Производственная практика	108	Увеличение объема часов на практическую подготовку в рамках ПП.03 направлено на отработку практических умений и навыков, необходимых для формирования профессиональных компетенций ПК 3.1 – ПК 3.6

13.	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6	Увеличение объема часов на МДК 04.02 направлено на формирование знаний, необходимых для формирования профессиональных компетенций ПК 4.1 – ПК 4.5
14.	УП.04 Учебная практика	36	Увеличение объема часов на практическую подготовку в рамках УП.04 направлено на отработку практических умений и навыков, необходимых для формирования профессиональных компетенций ПК 4.1 – ПК 4.5
15.	ПП.04 Производственная практика	108	Увеличение объема часов на практическую подготовку в рамках ПП.04 направлено на отработку практических умений и навыков, необходимых для формирования профессиональных компетенций ПК 4.1 – ПК 4.5
16.	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	14	Увеличение объема часов на МДК 05.02 направлено на формирование знаний, необходимых для формирования профессиональных компетенций ПК 5.1 – ПК 5.5
17.	ПП.05 Производственная практика	72	Увеличение объема часов на практическую подготовку в рамках ПП.05 направлено на отработку практических умений и навыков, необходимых для формирования профессиональных компетенций ПК 5.1 – ПК 5.5
18.	Промежуточная аттестация	30	Объем часов предусмотрен на проведение экзаменов по профессиональным модулям ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
Итого		1116	

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	180	2	Кухня ресторана	Шеф-повар
2.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	432	2-3	Кухня ресторана	Шеф-повар

безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Разогрев охлажденных, замороженных						

	готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос						
3.	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	216	6	Кухня ресторана	Шеф-повар

безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа						

	предприятия и способов обслуживания.						
4.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	180	6-7	Кухня ресторана	Шеф-повар

(порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на						

	вынос						
5.	Подготовка рабочего места, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Творческое оформление изделий, размораживание, приготовление бисквитного и дрожжевого теста. Проведения процесса расчета сырья.	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	288	7-8	Кухня ресторана	Шеф-повар

5.3. Календарный учебный график

5.3.1. По программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

График учебного процесса по неделям (с учетом интенсификации на 12%)

1 курс

Индекс	Компоненты программы	Всего часов	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь						
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43
ОД.0 0	Общеобразовательный цикл																																												
ОД.0 1	Русский язык	6 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		К	К	2	4	2	2	2	2	2	2	2			2	2						2	2	2				
ОД.0 2	Литература	9 6	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2		К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4			4	4							4	2	2			
ОД.0 3	История	6 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2							2	2	4	4	4	4
ОД.0 5	География	2 0																	К	К																			4	4	4	4	4	4	
ОД.0 6	Иностранный язык	6 0	2	2	2	2		2	2	2	2		2	2					К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2						2	2	4	4	4	4	
ОД.0 7	Математика	1 6 4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	К	К	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			6	6						6	6	4	8	8	
ОД.0 8	Информатика (углубленный уровень)	6 4									4	4	4	4	4	4	4	2	К	К												4	4						4	4	4	4	4	6	
ОД.0 9	Физическая культура	5 8	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2			К	К	2		2	2	2	2	2	2	2	2			2	2					2	2	2	2	2	2	
ОД.1 0	Основы безопасности жизнедеятельности	6 8											4	4	4	4	4		К	К																									
ОД.1 2	Химия (углубленный уровень, в т.ч. Индивидуальный проект 32 часа)	6 6										4	4	4	4	4	4	4	К	К	4				4	4	4	4	4	4			2	2						2					

[illegible]

[illegible]

2 курс

Индекс	Компоненты программ	Всего часов	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май	июнь

[illegible]

[illegible]

[illegible]

3 курс

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

4 курс

[illegible]

[illegible]

МДК.06.0 2	Освоение компетенций цифровой экономики	30																	К	К						12	18						
ПП.08	Производственная практика	72																	К	К								36	36				
ПА.08	Промежуточная аттестация	6																	К	К										6			
ГИА	Государственная итоговая аттестация	72																	К	К											36	36	
			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	32	3	5	1	0	11	52
II курс	32	5	3	1	0	11	52
III курс	17	6	17	1	0	11	52
IV курс	8	4	13	1	2	2	30
Всего	89	18	38	4	2	35	186

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 квалифицированных рабочих, служащих, 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

- общеобразовательных дисциплин;
- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;

- иностранного языка;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

- Поварское дело;
- Кондитерское дело.

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 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 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:

Кабинет «Общеобразовательных дисциплин»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	посадочные места по количеству обучающихся	Парта ученическая двухместная, стул ученический
2	рабочее место преподавателя	Стол компьютерный, кресло офисное
3	доска учебная	Доска учебная меловая / магнитная
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	видеооборудование	Проектор мультимедийный с экраном
2	программное обеспечение	Комплект программного обеспечения, текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций
3	компьютеры	Компьютер / ноутбук
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	дидактические пособия	Пособия по темам программы

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование оборудования	Техническое описание

I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	посадочные места по количеству обучающихся	Парта ученическая двухместная, стул ученический
2	рабочее место преподавателя	Стол компьютерный, кресло офисное
3	доска учебная	Доска учебная меловая / магнитная
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	видеооборудование	Проектор мультимедийный с экраном
2	программное обеспечение	Комплект программного обеспечения, текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций
3	компьютеры	Компьютер / ноутбук
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	дидактические пособия	Пособия по темам программы

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	посадочные места по количеству обучающихся	Парта ученическая двухместная, стул ученический
2	рабочее место преподавателя	Стол компьютерный, кресло офисное
3	доска учебная	Доска учебная меловая / магнитная
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	видеооборудование	Проектор мультимедийный с экраном
2	программное обеспечение	Комплект программного обеспечения, текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций
3	компьютеры	Компьютер / ноутбук
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	дидактические пособия	Пособия по темам программы

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	посадочные места по количеству обучающихся	Парта ученическая двухместная, стул ученический
2	рабочее место преподавателя	Стол компьютерный, кресло офисное
3	доска учебная	Доска учебная меловая / магнитная
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	видеооборудование	Проектор мультимедийный с экраном
2	программное обеспечение	Комплект программного обеспечения, текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций
3	компьютеры	Компьютер / ноутбук
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	дидактические пособия	Пособия по темам программы

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	посадочные места по количеству обучающихся	Парта ученическая двухместная, стул ученический
2	рабочее место преподавателя	Стол компьютерный, кресло офисное
3	доска учебная	Доска учебная меловая / магнитная
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	видеооборудование	Проектор мультимедийный с экраном
2	программное обеспечение	Комплект программного обеспечения, текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций
3	компьютеры	Компьютер / ноутбук

III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	дидактические пособия	Пособия по темам программы

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	посадочные места по количеству обучающихся	Парта ученическая двухместная, стул ученический
2	рабочее место преподавателя	Стол компьютерный, кресло офисное
3	доска учебная	Доска учебная меловая / магнитная
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	видеооборудование	Проектор мультимедийный с экраном / телевизор
2	программное обеспечение	Комплект программного обеспечения, текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций
3	компьютеры	Компьютер / ноутбук
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	дидактические пособия	Пособия по темам программы

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	посадочные места по количеству обучающихся	Парта ученическая двухместная, стул ученический
2	рабочее место преподавателя	Стол компьютерный, кресло офисное
3	доска учебная	Доска учебная меловая / магнитная
Дополнительное оборудование		
1	комплекты индивидуальных средств защиты	Противогазы ГП-5, ГП-7, респираторы Р-2
2	огнетушители порошковые (учебные)	Огнетушитель порошковый
3	учебные автоматы АК-74	Автоматы учебные АК-74
4	медицинская аптечка	Медицинская аптечка

		(бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, ножницы для перевязочного материала прямые)
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	видеооборудование	Проектор мультимедийный с экраном
	программное обеспечение	Комплект программного обеспечения, текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций
2	компьютеры	Компьютер / ноутбук
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	комплект видеофильмов и видео-инструктажей	Материалы по темам программы
2	дидактические пособия	Пособия по темам программы

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	посадочные места по количеству обучающихся	Парта ученическая двухместная, стул ученический
2	рабочее место преподавателя	Стол компьютерный, кресло офисное
3	доска учебная	Доска учебная меловая / магнитная
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	видеооборудование	Проектор мультимедийный с экраном
2	программное обеспечение	Комплект программного обеспечения, текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций
3	компьютеры	Компьютер / ноутбук
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		

1	дидактические пособия	Пособия по темам программы

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

Кабинет «Библиотека»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	рабочее место библиотекаря	Стол компьютерный, кресло офисное
2	стеллажи и витрины	Стеллажи и витрины для размещения литературы, периодических изданий
3	каталожные шкафы	Каталожные шкафы под формуляры
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютеры	Компьютер / ноутбук с выходом в Интернет
2	программное обеспечение	Комплект программного обеспечения, текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций

Кабинет «Читальный зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	посадочные места для обучающихся	Парта ученическая, стул ученический
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютеры	Компьютер / ноутбук с выходом в Интернет
2	программное обеспечение	Комплект программного обеспечения, текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций

Кабинет «Актный зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	посадочные места	Кресла для актового зала
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютеры	Компьютер / ноутбук

2	программное обеспечение	Комплект программного обеспечения, текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций
3	видеооборудование	Проектор мультимедийный с экраном
4	звуковая аппаратура	Микрофоны, микрофонная стойка, микшерный пульт, колонки
5	осветительная техника	Софиты, прожекторы

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Поварское дело»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	столы производственные	Стол производственный, нержавеющая сталь, без борта, регулируемые опоры
2	стеллажи	Стеллаж, Нержавеющая сталь, полки сплошные
3	стол-подставка под пароконвектомат	Стол-подставка под пароконвектомат, нержавеющая сталь, соответственно модели пароконвектомата
Дополнительное оборудование		
1	моечные ванны	Моечная ванна, нержавеющая сталь
2	стеллажи для сушки посуды	Стеллаж для сушки посуды, нержавеющая сталь, количество полок не менее 3
3	машина посудомоечная	Машина посудомоечная купольная
4	тележки для сушки посуды	Тележка для сушки посуды, нержавеющая сталь, количество уровней не менее 3
5	полки для сушки посуды	Полка для сушки посуды, нержавеющая сталь, открытая, настенная

6	линия раздачи	Прилавки: прилавок для столовых приборов, прилавок-витрина холодильный, прилавок-мармит вторых блюд, прилавок-мармит первых блюд, прилавок нейтральный, прилавок кассовый
II Специализированное оборудование		
Основное оборудование		
1	пароконвектоматы	Пароконвектомат, тип гастроемкости - GN 1/1. Мощность не менее 6500 Вт. Колчество уровней не менее 6
2	плиты индукционные	Плита индукционная стационарная
3	плиты электрические	Плита электрическая стационарная
4	шкафы холодильные	Шкаф холодильный, объем камеры не менее 300 литров, с глухой дверью
5	морозильный ларь	Морозильный ларь
6	шкаф шоковой заморозки	Шкаф шоковой заморозки, не менее 6 уровней
7	стол холодильный	Стол холодильный, объём не менее 300 л., нержавеющая сталь
8	протирочная машина	Протирочная машина, производительность не менее 200 кг. в час
9	электрическая сковорода	Электрическая сковорода напольная
10	фритюрница	Фритюрница напольная, нержавеющая сталь
11	микроволновая печь	Микроволновая печь, мощность не менее 1000 Вт
12	соковыжималка	Соковыжималка шнекового или центрифужного типа
13	настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная вакуумно-упаковочная машина, камерная
14	планетарный миксер	Планетарный миксер,

		объем чаши не менее 3 л.
15	блендер ручной погружной	Блендер ручной погружной
16	мясорубка	Мясорубка, мощность не менее 1кВт
17	картофелечистка	Картофелечистка напольная
18	овощерезка электрическая	Овощерезка электрическая с дисками
19	весы настольные электронные	Весы настольные электронные
20	набор посуды для приготовления блюд	Наборы кастрюль с крышками, сотейники, соусники, сковороды, наборы разделочных досок, миски, венчики, сито, шоты, шумовки, молоток, терки, половники, лопатки, шенуа, ножи поварские, тарелки, ложки столовые
21	таймер кухонный	Таймер кухонный, нержавеющая сталь, на 60 минут
22	термометр инфракрасный	Термометр инфракрасный, погрешность $\pm 2\%$
23	термощуп	Термощуп, температура применения от -50 до +300 °C
Дополнительное оборудование		
1	моечная раковина	Моечная раковина, нержавеющая сталь
2	жироуловитель	Жироуловитель, количество моек не менее 2
3	электрокипятильник	Электрокипятильник проточный
4	кипятильник	Кипятильник заливной
5	лампа для подогрева блюд	Лампа для подогрева блюд подвесная
6	локтевой дозатор	Локтевой дозатор, объем от 500 мл.
7	часы настенные	Часы настенные электронные

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	столы производственные кондитерские	стол производственный кондитерский Каркас из нержавеющей стали, с полкой. Длина не менее 1000 мм., ширина не менее 500 мм., высота не менее 850 мм.
2	столы производственные	стол производственный Нержавеющая сталь, со сплошной полкой, длина не менее 1000 мм., ширина не менее 500 мм., высота не менее 850 мм.
3	стеллажи	стеллаж Материал нержавеющая сталь, не менее 4 уровней
4	тележка-шпилька	тележка-шпилька Нержавеющая сталь, не менее 10 уровней
5	линия раздачи	Прилавки: прилавок-витрина холодильный, прилавок-витрина тепловой, прилавок нейтральный
Дополнительное оборудование		
1	столы подставки под ёмкости	Стол подставка под ёмкости, нержавеющая сталь
2	полки настенные сплошные	Полка настенная сплошная, нержавеющая сталь
II Специализированное оборудование		
Основное оборудование		
1	печь конвекционная	Печь конвекционная, мощность от 6,5 кВт
2	плита индукционная	Плита индукционная стационарная
3	расстоечный шкаф	Расстоечный шкаф, не менее 6 уровней, температурный режим от +30 до +85 °С
4	планетарный настольный миксер	Планетарный настольный миксер, объем чаши не менее 3 л.

5	микроволновая печь	Микроволновая печь, мощность не менее 1000 Вт
6	холодильный шкаф	Холодильный шкаф, объем не менее 300 литров, глухая дверь
7	лампа для карамели	Лампа для карамели, мощность от 1,8 кВт
8	блендер погружной многофункциональный	Блендер погружной многофункциональный, мощность от 1000 кВт
9	газовая горелка карамелизатор	Газовая горелка карамелизатор с регулятором пламени
10	пирометр	Пирометр лазерный, диапазон измерения не менее 0°C - 100°C
11	набор посуды для приготовления блюд	Доски мраморные, доски разделочные, сотейники, решётки для глазировки, сито венчики, стаканы мерные, миски, палетки (лопатки) кондитерские, лопатки, крутящиеся подставки под торт, шпатели для работы с шоколадом, наборы кондитерских насадок, наборы ножей, ножницы, наборы инструментов для моделирования, скалки, подставки, тарелки для подачи десертов, блюда для подачи изделий на дегустацию
12	весы настольные электронные	Весы настольные электронные
13	микровесы	Микровесы, минимальный вес для взвешивания 0,05 г.
Дополнительное оборудование		
1	моечные ванны	Моечная ванна, нержавеющая сталь
2	кипятильник	Кипятильник заливной
3	вентилятор на клипсе	Вентилятор на клипсе поворотный
4	ванна для растапливания шоколада	Ванна для растапливания шоколада, объем не менее 1 литра

5	таймер с обратным отсчётом времени	Таймер с обратным отсчётом времени, материал корпуса - нержавеющая сталь
6	локтевой дозатор	Локтевой дозатор, объем от 500 мл.

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 соответствующего профиля 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 «Поварское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях соответствующего профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области «Сервис, оказание услуг населению».

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 ресторана»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	столы производственные	Стол производственный, нержавеющая сталь, без борта, регулируемые опоры
2	стеллажи	Стеллаж, Нержавеющая сталь, полки сплошные
3	стол-подставка под пароконвектомат	Стол-подставка под пароконвектомат, нержавеющая сталь, соответственно модели пароконвектомата
Дополнительное оборудование		
1	моечные ванны	Моечная ванна, нержавеющая сталь
2	стеллажи для сушки посуды	Стеллаж для сушки посуды, нержавеющая сталь, количество полок не менее 3
II Специализированное оборудование		
Основное оборудование		
1	пароконвектомат	Пароконвектомат, тип гастроемкости - GN 1/1. Мощность не менее 6500 Вт. Колчество уровней не менее 6
2	плиты индукционные	Плита индукционная стационарная
3	плиты электрические	Плита электрическая стационарная
4	шкафы холодильные	Шкаф холодильный, объем камеры не менее 300 литров, с глухой дверью
5	шкаф шоковой заморозки	Шкаф шоковой заморозки, не менее 6 уровней
6	протирочная машина	Протирочная машина, производительность не менее 200 кг. в час
7	микроволновая печь	Микроволновая печь, мощность не менее 1000 Вт
8	планетарный миксер	Планетарный миксер, объем чаши не менее 3 л.

9	блендер ручной погружной	Блендер ручной погружной
10	мясорубка	Мясорубка, мощность не менее 1кВт
11	весы настольные электронные	Весы настольные электронные
12	набор посуды для приготовления блюд	Наборы кастрюль с крышками, сотейники, соусники, сковороды, наборы разделочных досок, миски, венчики, сито, шоты, шумовки, молоток, терки, половники, лопатки, шенуа, ножи поварские, тарелки, ложки столовые
13	таймер кухонный	Таймер кухонный, нержавеющая сталь, на 60 минут
Дополнительное оборудование		
1	моечная раковина	Моечная раковина, нержавеющая сталь
2	локтевой дозатор	Локтевой дозатор, объем от 500 мл.

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 (или) 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).

Электронная информационно-образовательная среда предоставляет право 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 и (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.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Пакет прикладных программ Microsoft Office	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности ОП.05 Основы калькуляции и учета ОП.06 Охрана труда ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности ОП.08 Безопасность жизнедеятельности ОП.10 Основы бережливого производства ОП.11 Основы финансовой грамотности МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1 на учебный кабинет

		МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
2	1С: Предприятие. Отраслевое решение	ОП.10 Основы бережливого производства	31

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательной программы среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих 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 программа и ее отдельные части (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) реализуется совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой профессии.

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;

- включает 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 организована на всех курсах обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули,

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

6.3.5. Практическая подготовка организована 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).

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) оцениваются 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 принимают 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 «Сервис, оказание услуг населению», 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, получают 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 «Сервис, оказание услуг населению»,

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 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы¹

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 № 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 программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: повар, кондитер.

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.

¹ Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

Приложение 1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Матрица компетенций выпускника
43.01.09 Повар, кондитер

Таблица 1. Матрица компетенций выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер				
		Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПС 33.011 Повар						
ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 ТФ А/02.3	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	ПК 2.1 ПК 2.2 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	
ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В /01.4 ТФ В/02.4	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	
ПС 33.010 Кондитер						
ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской	ТФ А/01.3 ТФ А/02.3					ПК 5.1 ПК 5.2

и шоколадной продукции под руководством кондитера						ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5
ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В /01.4 ТФ В /02.4					ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5

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

Приложение 2.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного 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

Код и Наименование профессионального модуля

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности *«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»* и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.²	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
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

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	Н 1.1 01	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации

		технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
	Н 1.2 01	обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
	Н 1.2 02	хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	Н 1.3 01	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 1.3 02	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов
	Н 1.3 03	ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
	Н 1.4 01	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 1.4 02	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
	Н 1.4 03	ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
Уметь	У 1.1.01	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
	У 1.1.02	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 1.1 03	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
	У 1.1 04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
	У 1.1 05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
	У 1.1 06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
	У 1.1 07	мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части
	У 1.1 08	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования

	У 1.1 09	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 21	осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями
	У 1.1 22	использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
	У 1.2 01	распознавать недоброкачественные продукты
	У 1.2 02	выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности
	У 1.2 03	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте
	У 1.2 04	различать пищевые и непищевые отходы
	У 1.2 05	подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
	У 1.2 06	осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию

	У 1.2 07	соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции
	У 1.3 01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
	У 1.3 02	выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;
	У 1.3 03	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
	У 1.3 04	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;
	У 1.3 05	нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;
	У 1.3 06	порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;
	У 1.3 07	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
	У 1.3 08	проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;
	У 1.3 09	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
	У 1.4 01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
	У 1.4 02	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
	У 1.4 03	владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;
	У 1.4 04	владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
	У 1.4 05	нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

	У 1.4 06	готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;
	У 1.4 07	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
	У 1.4 08	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
Знать	3 1.1 01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	3 1.1 02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3 1.1 03	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
	3 1.1 04	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 05	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
	3 1.1 06	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
	3 1.1 07	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
	3 1.1 08	правила утилизации отходов
	3 1.1 09	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 прдуктов 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

	3 1.1 18	правила обращения с тарой поставщика
	3 1.1 19	правила поверки весоизмерительного оборудования
	3 1.2 01	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания
	3 1.2 02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	3 1.2 03	методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика
	3 1.2 04	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении
	3 1.2 05	способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов
	3 1.2 06	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
	3 1.2 07	формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов
	3 1.2 08	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	3 1.3 01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	3 1.3 02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3 1.3 03	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
	3 1.3 04	методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);
	3 1.3 05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
	3 1.3 06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
	3 1.3 07	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;

	3 1.3 08	правила, техника общения с потребителями;
	3 1.3 09	базовый словарный запас на иностранном языке
	3 1.4 01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	3 1.4 02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3 1.4 03	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;
	3 1.4 04	методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);
	3 1.4 05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
	3 1.4 06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
	3 1.4 07	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
	3 1.4 08	правила, техника общения с потребителями
	3 1.4 09	базовый словарный запас на иностранном языке

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 432__

в том числе в форме практической подготовки 336

Из них на освоение МДК 138

в том числе самостоятельная работа 4

практики - 288, в том числе учебная 108__

производственная 180

Промежуточная аттестация -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.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе				
				Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1- ПК 1.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09	Раздел 1 Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	32	18	32	18	2			
ПК 1.1- ПК 1.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК10	Раздел 2 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	106	30	106	30	2	6/2		
	Учебная практика	108	108					108	
	Производственная практика	180	180						180
	Промежуточная аттестация	6				6			
	Всего:	432	336	138	48	4	6	108	180

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 работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		32/18		
МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		32/18		
Тема 1.1 Характеристика процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание	4	ПК 1.1 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	З 1.101,1.102, 1.103, 1.104,1.105,1.106, 1.107, 1.108, 1.109, 1.110, 1.111, 1.112, 1.113, 1.1014, 1.115, 1.116, 1.117, 1.118, 1.119, У 1.101, 1.102, 1.103, 1.104, 1.105, 1.106, 1.107, 1.108, 1.109, 1.110, 1.111, 1.112, 1.113, 1.114, 1.115, 1.116, 1.117, 1.118, 1.119, 1.1020, 1.121, 1.122 Н 1.1.01
	1Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013 2 Правила составления заявки на сырье Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него.	2		

	Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие 1 Составление заявки на сырье	2		
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание	6	ПК 1.1 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10	З 1.101,1.102, 1.103, 1.104,1.105,1.106, 1.107, 1.108, У 1.101, 1.102, 1.103, 1.104, 1.105, 1.106, 1.107 Н 1.2.01, 1.2.02
	1 Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	2		
	2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде			
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними			
	В том числе практических заданий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 2	2		
Тренинг по организации рабочего места в овощном цехе для обработки овощей				
Практическое занятие 3	2			
Тренинг по отработке безопасных приемов и эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (Картофелеочистительной машины, овощерезки				

Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание	10	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01 – ОК 07, ОК09, ОК10	З 1.101, 1.102, 1.103, 1.104, 1.105, 1.106, 1.107, 1.108, 1.109, 1.1010, 1.1011, 1.1012, 1.1013, 1.1014, 1.1015, 1.1016, 1.1017, 1.1018, 1.1019, У 1.101, 1.102, 1.103, 1.104, 1.105, 1.106, 1.107, 1.108, 1.109, 1.110, 1.1011, 1.1012, 1.1013, 1.1014, 1.1015, 1.1016, 1.1017, 1.1018, 1.1019, 1.1020, 1.1021, 1.1022 Н 1.1.01
	1 Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них	2		
	2 Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2		
	В том числе практических заданий и лабораторных работ	6		
	Практическое занятие 4 Организация рабочего места по обработке рыбы, подбор и размещение оборудования, посуды, инвентаря	2		
	Практическое занятие 5 Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов приготовления полуфабрикатов из рыбы	2		
	Практическое занятие 6 Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	2		
Тема 1.4 Организация и техническое оснащение работ по	Содержание	10	ПК 1.1, ПК 1.4 ОК 01 ОК 07, ОК 09, ОК10	З 1.4.01, 1.4.02, 1.4.03, 1.4.04, 1.4.05, 1.4.06, 1.4.07, 1.4.08, 1.4.09 У 1.1.01, 1.1.02, 1.1.03, 1.1.04, 1.1.05, 1.1.07, 1.1.08, 1.1.09, 1.1.11,
	1 Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест.	2		

обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Правила безопасной организации работ Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде			1.1.12, 1.1.13, 1.1.14, 1.4.01, 1.4.02, 1.4.03, 1.4.04, 1.4.05, 1.4.06, 1.4.07, 1.4.08 и 1.1.01, 1.4.01
	Самостоятельная работа Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Практическое занятие 7 Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2		
	Практическое занятие 8 Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2		
	Практическое занятие 9 Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	2		
	Дифференцированный зачет	2		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1 Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		2		

Раздел 2 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него				
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		106/30		
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание	14	ПК 1.1, ПК1.2 ОК 01 – ОК07, ОК 09, ОК10	Н 1.201, 1.202 У 1.101, 1.202, 1.203, 1.204, 1.205, 1.206, 1.207 З 1.201, 1.202, 1.203, 1.204, 1.205, 1.206, 1.207, 1.208
	1 Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	4		
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.			
	3 Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	2		
	4. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Лабораторная работа 1 Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца. баклажан, помидоров)	6		
Тема 2.2 Обработка рыбы и нерыбного водного	Содержание	10	ПК 1.1, ПК1.3 ОК 01 – ОК 07, ОК 09, ОК 10	Н 1.301, 1.302, 1.303 У 1.301, 1.302, 1.303, 1.304, 1.305, 1.306, 1.307, 1.308, 1.309,
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения,	2		

сырья	кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья			103010, 1.3011, 1.3012 З 1.301, 1.302, 1.303, 1.304, 1.305, 1.306, 1.307, 1.308, 1.309
	2 Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	2		
	3 Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	4		
	4 Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	2		
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	20	ПК 1.1, ПК1.3 ОК 01 – ОК 07, ОК 09, ОК 10	З 1.301, 1.302, 1.303, 1.304, 1.305, 1.306, 1.307, 1.308, 1.309 У 1.301, 1.302, 1.303, 1.304, 1.305, 1.306, 1.307, 1.308, 1.309, 103010, 1.3011, 1.3012 Н 1.301, 1.302, 1.303
	1 Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья	2		
	2 Приготовление 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, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.	2		
	3 Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	2		
	4 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Лабораторная работа 2 Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4		

	Лабораторная работа 3 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	4		
	Лабораторная работа 4 Обработка нерыбного водного сырья	4		
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание	14		
	1 Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	4	ПК 1.1, ПК 1.4 ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 01, КК 02, КК 03	З 1.401, 1.402, 1.403, 1.404, 1.405, 1.406, 1.407, 1.408, 1.409 У 1.4.01, 1.402, 1.403, 1.404, 1.405, 1.406, 1.407, 1.408 Н 1.1.1.01, 1.2.01, 1.2.02, 1.4.01, 1.4.02
	2 Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	2		
	3 Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины	6		
	4 Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	2		
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание	22		
	1 Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	4	ПК 1.1, ПК 1.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10	З 1.401, 1.402, 1.403, 1.404, 1.405, 1.406, 1.407, 1.408, 1.409 У 1.4.01, 1.402, 1.403, 1.404, 1.405, 1.406, 1.407, 1.408
	2 Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к	6		

	качеству, условия и сроки хранения			Н 1.1.1.01, 1.2.01, 1.2.02, 1.4.01, 1.4.02
	3 Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4		
	Самостоятельная работа Классификация полуфабрикатов из мяса	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Лабораторная работа 6 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, из рубленой мясной массы	6		
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	4	ПК 1.1, ПК 1.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10	З 1.401, 1.402, 1.403, 1.404, 1.405, 1.406, 1.407, 1.408, 1.409 У 1.4.01, 1.402, 1.403, 1.404, 1.405, 1.406, 1.407, 1.408 Н 1.1.1.01, 1.2.01, 1.2.02, 1.4.01, 1.4.02
	1 Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности	2		
	2 Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение	2		
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	12		
	1 Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	2		
	2 . Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	3 Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		

	Лабораторная работа 7 Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из котлетной массы	6		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2		2		
1. Классификация полуфабрикатов из мяса				
Экзамен по МДК. 01.02/консультации		6/2		
Учебная практика Виды работ: 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные,		108		

мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.			
Производственная практика Виды работ 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	180		

6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.			
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.			
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.			
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос			
Промежуточная аттестация по ПМ.01	6		
Всего	432		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

-Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», в соответствии с п. 6.1.2. образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

-Лаборатория «Поварское дело», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для СПО /М.В. Володина, Т.А. Сопачева – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. - Текст: непосредственный.

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для / В.П. Золин. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. - Текст: непосредственный

3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений ред.проф.образования / И.П. Самородова.– М.: Издательский центр «Академия», 2014 (электронный ресурс)

4.. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2014. - Текст: непосредственный

5. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для СПО / В.В. Усов. – М. : Издательский центр «. Академия», 2011. - Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-507-45569-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276413> (дата обращения: 28.11.2022). — Режим доступа: по подписке.

2. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-507-45577-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276437> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: по подписке.

3. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения : учебно-методическое пособие для спо / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-9092-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/184150> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: по подписке.

4. Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы / В. И. Мошков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 60 с. — ISBN 978-5-507-45072-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/257543> (дата обращения: 28.11.2022). — Режим доступа: по подписке.

5. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/208994> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: по подписке

3.2.3.Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. 3. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. — Введ. 2015 – 01 – 01. — М.: Стандартинформ, 2014. — III
4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98
5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	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: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;	Промежуточная аттестация экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на дифзачете/экзамене по МДК;
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	– 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;	– выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации тех-	

	нологического 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 сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-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;	
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	-точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	-точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; -адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; -актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;	
ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать	-точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	

осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-толерантность поведения в рабочем коллективе - понимание значимости своей профессии - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - эффективность обеспечения ресурсосбережения на - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности — - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);	
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	— 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 2.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий,
закусок разнообразного ассортимента»

Обязательный профессиональный блок

2023г.

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

Код и Наименование профессионального модуля

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности *«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»* 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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	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.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов 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, нерыбного водного сырья 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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 2.1. 01	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	Н 2.1. 02	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
Уметь	У 2.1. 01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;
	У 2.1. 02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 2.1. 03	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
	У 2.1. 04	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
	У 2.1. 05	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
	У 2.1. 06	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
	У 2.1. 07	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 2.1. 08	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
	У 2.1. 09	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
Знать	З 2.1. 01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

	3 2.1. 02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3 2.1. 03	организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
	3 2.1. 04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
	3 2.1. 05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
	3 2.1. 06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	3 2.1 07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
	3 2.1. 08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
	3 2.1 09	правила утилизации отходов
	3 2.1. 10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
	3 2.1. 11	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	3 2.1 12	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
	3 2.1 13	условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	3 2.1. 14	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
	3 2.1. 15	правила оформления заявок на склад
	3 2.1. 16	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
Владеть навыками	Н 2.2. 01	подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров
Уметь	У 2.2. 01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 2.2. 02	организовывать их хранение до момента использования;
	У 2.2. 03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	У 2.2. 04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;

	У 2.2. 05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 2.2. 06	использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров
	У 2.2. 07	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления
	У 2.2 08	обжаривать кости мелкого скота;
	У 2.2. 09	подпекать овощи;
	У 2.2. 10	замачивать сушеные грибы;
	У 2.2. 11	доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;
	У 2.2 12	удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;
	У 2.2. 13	использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства
	У 2.2. 14	определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса
	У 2.2 15	порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров
	У 2.2.. 16	охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	У 2.2. 17	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
Знать	З 2.2 01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости и взаимозаменяемости
	З 2.2. 02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров
	З 2.2. 03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 2.2. 04	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;
	З 2.2 05	температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;
	З 2.2. 06	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;
	З 2.2. 07	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции
	З 2.2. 08	техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;
	З 2.2. 09	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска 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
Владеть навыками	Н 2.3.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 2.3.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Уметь	У.2.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления
	У.2.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
	У.2.3.02	взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У.2.3.03	использовать региональные продукты для приготовления супов;
	У.2.3.04	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку;
	У.2.3.05	готовить льезоны
	У.2.3.06	закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки
	У.2.3.07	рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
	У.2.3.08	соблюдать температурный и временной режим варки супов
	У.2.3.09	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;
	У.2.3.10	определять степень готовности супов;
	У.2.3.11	доводить супы до вкуса, до определенной консистенции
	У.2.3.12	проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос
	У.2.3.13	порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
	У.2.3.14	соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;
	У.2.3.15	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	У.2.3.16	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом

		требований к безопасности готовой продукции
	У.2.3.17	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
	У.2.3.18	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
Знать	З 2.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;
	З 2.3.02	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	З 2.3.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 2.3.04	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;
	З 2.3.05	температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных
	З 2.3.06	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;
	З 2.3.07	техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;
	З 2.3.08	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 2.3.09	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
Владеть навыками	Н 2.4.01	приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовке к реализации
Уметь	У.2.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

	У.2.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;
	У.2.4.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	У.2.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У.2.4.05	рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
	У.2.4.06	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 овощные и фруктовые пюре для соусной основы;
	У.2.4.07	охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;
	У.2.4.08	закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки
	У.2.4.09	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
Знать	З 2.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	З 2.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;
	З 2.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

	З 2.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 2.4.05	ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
	З 2.4.06	методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
	З 2.4.07	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов
	З 2.4.08	ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование
	З 2.4.09	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;
	З 2.4.10	температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных
	З 2.4.11	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;
	З 2.4.12	правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов
	З 2.4.13	правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов
	З 2.4.14	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
	З 2.4.15	нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции
	З 2.4.16	техника порционирования, варианты подачи соусов;
	З 2.4.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;
	З 2.4.18	методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
	З 2.4.19	температура подачи соусов
	З 2.4.20	требования к безопасности хранения готовых соусов
Владеть навыками	Н 2.5.01	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 2.5.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Уметь	У 2.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 2.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;

	У 2.5.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
	У 2.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой
	У 2.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 2.5.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	У 2.5.07	– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
	У 2.5.08	замачивать сушеные овощи
	У 2.5.09	бланшировать
	У 2.5.10	варить в воде или в молоке
	У 2.5.11	готовить на пару
	У 2.5.12	припускать в воде, бульоне, собственном соку
	У 2.5.13	жарить сырые и предварительно отваренные
	У 2.5.14	жарить на решетке гриля и плоской поверхности
	У 2.5.15	фаршировать, тушить, запекать
	У 2.5.16	готовить овощные пюре
	У 2.5.17	готовить начинки из грибов;
	У 2.5.18	определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;
	У 2.5.19	доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов
	У 2.5.20	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	У 2.5.21	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
	У 2.5.22	замачивать в воде или молоке
	У 2.5.23	бланшировать
	У 2.5.24	варить в воде или в молоке
	У 2.5.25	готовить на пару

	У 2.5.26	припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды
	У 2.5.27	жарить предварительно отваренные
	У 2.5.28	готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш
	У 2.5.29	готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
	У 2.5.30	выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
	У 2.5.31	– готовить пюре из бобовых;
	У 2.5.32	определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий
	У 2.5.33	доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий
	У 2.5.34	рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий
	У 2.5.35	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	У 2.5.36	проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 2.5.37	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 2.5.38	соблюдать выход при порционировании
	У 2.5.39	выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
	У 2.5.40	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	У 2.5.41	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
	У 2.5.42	разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 2.5.43	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

	У 2.5.44	рассчитывать стоимость,
	У 2.5.45	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	У 2.5.46	владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
Знать	З 2.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 2.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	З 2.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 2.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 2.5.05	методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов
	З 2.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 2.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;
	З 2.5.08	органолептические способы определения готовности;
	З 2.5.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;
	З 2.5.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
	З 2.5.11	методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;
	З 2.5.12	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 2.5.13	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;

	3 2.5.14	органолептические способы определения готовности
	3 2.5.15	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами
	3 2.5.16	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
	3 2.5.17	техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи
	3 2.5.18	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	3 2.5.19	методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
	3 2.5.20	правила разогревания
	3 2.5.21	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
	3 2.5.22	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	3 2.5.23	правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
	3 2.5.24	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
	3 2.5.25	правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
Владеть навыками	Н 2.6.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки
	Н 2.6.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Уметь	У 2.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 2.6.02	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 2.6.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
	У 2.6.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;
	У 2.6.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 2.6.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	У 2.6.07	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)
	У 2.6.08	определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;
	У 2.6.09	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
	У 2.6.10	протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом
	У 2.6.11	формовать изделия из творога
	У 2.6.12	жарить, варить на пару, запекать изделия из творога
	У 2.6.13	жарить на плоской поверхности
	У 2.6.14	жарить, запекать на гриле;
	У 2.6.15	определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;
	У 2.6.16	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
	У 2.6.17	замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков)
	У 2.6.18	формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);
	У 2.6.19	охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;

	У 2.6.20	подготавливать продукты для пиццы;
	У 2.6.21	раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю ручную и механизированным способом;
	У 2.6.22	жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи
	У 2.6.23	выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста
	У 2.6.24	жарить в большом количестве жира
	У 2.6.25	– жарить после предварительного отваривания изделий из теста;
	У 2.6.26	– разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;
	У 2.6.27	определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса
	У 2.6.28	проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
	У 2.6.29	порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
	У 2.6.30	соблюдать выход при порционировании;
	У 2.6.31	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
	У 2.6.32	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	У 2.6.33	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
	У 2.6.34	разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 2.6.35	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
	У 2.6.36	рассчитывать стоимость,
	У 2.6.37	вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	У 2.6.38	владеть профессиональной терминологией;
	У 2.6.39	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,

		бобовых, макаронных изделий
Знать	3 2.6.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	3 2.6.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
	3 2.6.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	3 2.6.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	3 2.6.05	методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	3 2.6.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
	3 2.6.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;
	3 2.6.08	органолептические способы определения готовности;
	3 2.6.09	нормы, правила взаимозаменяемости
	3 2.6.10	техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи
	3 2.6.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	3 2.6.12	тоды сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	3 2.6.13	правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	3 2.6.14	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	3 2.6.15	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
	3 2.6.16	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
	3 2.6.17	базовый словарный запас на иностранном языке
	3 2.6.18	техника общения, ориентированная на потребителя
Владеть навыками	Н 2.6.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	Н 2.6.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции

		на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Уметь	У 2.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним
	У 2.6.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
	У 2.6.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	У 2.6.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
	У 2.6.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
	У 2.6.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	У 2.6.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
	У 2.6.08	варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке
	У 2.6.09	- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;
	У 2.6.10	жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре
	У 2.6.11	- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;
	У 2.6.12	- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;
	У 2.6.13	варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях
	У 2.6.14	бланшировать и отваривать мясо крабов
	У 2.6.15	- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;
	У 2.6.16	жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира
	У 2.6.17	определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
	У 2.6.18	выбирать оборудование, производственный инвентарь,

		посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
	У 2.6.19	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 2.6.20	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 2.6.21	соблюдать выход при порционировании;
	У 2.6.22	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	У 2.6.23	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья
	У 2.6.24	разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 2.6.25	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
	У 2.6.26	рассчитывать стоимость,
	У 2.6.27	вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	У 2.6.28	владеть профессиональной терминологией
	У 2.6.29	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
Знать	З 2.6.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 2.6.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	З 2.6.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов

	3 2.6.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	3 2.6.05	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
	3 2.6.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	3 2.6.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству,
	3 2.6.08	температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
	3 2.6.09	органолептические способы определения готовности;
	3 2.6.10	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
	3 2.6.11	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
	3 2.6.12	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
	3 2.6.13	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 2.6.14	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	3 2.6.15	правила разогревания
	3 2.6.16	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	3 2.6.17	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	3 2.6.18	правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения

		этикеток
	З 2.6.19	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
	З 2.6.20	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
	З 2.6.21	правила, техника общения с потребителями;
	З 2.6.22	базовый словарный запас на иностранном языке
Владеть навыками	Н 2.8.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
	Н 2.8.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Уметь	У 2.8.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;
	У 2.8.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;
	У 2.8.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
	У 2.8.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
	У 2.8.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
	У 2.8.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
	У 2.8.07	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 2.8.08	варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом
	У 2.8.09	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 рублевой 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 2.8.15	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
Знать	З 2.8.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 2.8.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
	З 2.8.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	З 2.8.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 2.8.05	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;
	З 2.8.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
	З 2.8.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;

	3 2.8.08	органолептические способы определения готовности;
	3 2.8.09	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 отпуска 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;
	3 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
	3 2.8.15	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
	3 2.8.16	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
	3 2.8.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
	3 2.8.18	правила, техника общения с потребителями;
	3 2.8.19	базовый словарный запас на иностранном языке

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 828

в том числе в форме практической подготовки 690

Из них на освоение МДК 210

в том числе самостоятельная работа 4
практики - 612, в том числе учебная 180

производственная 432

Промежуточная аттестация 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.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1-ПК 2. ОК 01-07 ОК 09, ОК 10	Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32	16	32	16	2			
ПК 2.1- ПК 2.2 ОК 01-07 ОК 09, ОК 10	Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	44	16	44	16				
ПК 2.1- ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01-07 ОК 09, ОК 10	Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов	18	2	18	2				

	разнообразного ассортимента								
ПК 2. 1- ПК 2.2 ПК 2.4 ОК 01-07 ОК 09, ОК 10	Раздел 4 Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	24	10	24	10				
ПК 2.1- ПК 2.2 ПК 2.4- ПК 2.5 ОК 01-07 ОК 09, ОК 10	Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	28	6	28	6				
ПК 2.1- ПК 2.3 ПК 2.4- ПК 2.6 ОК 01-07 ОК 09, ОК 10	Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	24	14	24	14				
ПК 2.1- ПК 2.2 ПК 2.4- ПК 2.8 ОК 01-07 ОК 09, ОК 10	Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,	40	14	40	14	2			

	домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента								
	Учебная практика	180	180					180	
	Производственная практика	432	432						432
	Промежуточная аттестация	6	6			6			
	Всего:	828	690	210	78	4	6	180	432

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
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		32/16		3
МДК МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента				
	Содержание	2		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	ПК 2.1 ОК 01 – 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	3 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.1.13, 2.1.14. 2.1.15 У 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10.

				2.1.11, 2.1.12 Н 2.1.01, 2.1.02
	Содержание	10		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	2	ПК 2.1, 2.2, ОК 01 – 07, ОК 09, ОК 10	З 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.1.13, 2.1.14. 2.1.15, 2.2.06, 2.2.07, 2.2.10.2.2.11, 2.2.12 У 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12 Н 2.1.01, 2.1.02
	2.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Практическое занятие 1 Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2		
	Практическое занятие 2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов	2		
	Практическое занятие 3 Тренинг по отработке практических умений по безопасной	2		

	эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов			
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание	8		
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	2	ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 ОК 01 – 07, ОК 09, ОК 10	З 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.1.13, 2.1.14. 2.1.15. 2.2.06. 2.2.07. 2.4.06, 2.4.11, 2.4.17 У 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.4.01, 2.4.02. 2.4.15, 2.4.16, 2.4.17, 2.4.18. 2.4.07, Н 2.1.01, 2.1.02,
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 4 Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2		
	Практическое занятие 5 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2		

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	10		
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ПК 2.1, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8 ОК 01 – 07, ОК 09, ОК 10	З 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.1.13, 2.1.14. 2.1.15. 2.5.03, 2.5.06. 2.5.12. 2.5.17. 2.5.18. 2.6.06. 2.6.10. 2.6.11. 2.6.12. 2.6.14. 2.6.15. 2.7.12. 2.7.13. 2.7.16. 2.7.17, 2.7.18. 2.8.06. 2.8.11. 2.8.12, 2.8.13. 2.8. 15 У.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.3.12, 2.3.13, 2.3.14.
	2. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.	2		
	Самостоятельная работа Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Практическое занятие 6 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2		
	Практическое занятие 7 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных	2		

	изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.			2.3.17, 2.3.18, 2.4.01, 2.4.02, 2.4.15, 2.4.16, 2.4.17, 2.4.18, 2.4.07, Н 2.1.01, 2.1.02,
	Практическое занятие 8 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	2		
	Дифференцированный зачет	6		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации		2		
Учебная практика раздела 1 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности		90		

приготовления, особенностей заказа. 7.Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда			
Производственная практика раздела 1 Виды работ 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	216		

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		40\12		
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	6		
	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	2	ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 01 – 07, ОК 09, ОК 10	З З 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.1.13, 3 2.2.01. 2.2.02, 2.2.03, 2.2.04, 2.2.05, 2.2.06, 2.2.07. 2.2.08, 2.2.09, 2.2.10. 2.2.11, 2.2.12, 2.3.01. 2.3.02, 2.3.03, 2.3.04, 2.3.05, 2.3.06, 2.3.07. 2.3.08, 2.3.09, 2.3.10. 2.3.11, 2.3.12, 2.3.13, У 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04,
	Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	2		
	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	2		

				2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.2.01. 2.2.02, 2.2.03, 2.2.04, 2.2.05, 2.2.06, 2.2.07. 2.2.08, 2.2.09, 2.2.10. 2.2.11, 2.2.12, 2.2.13, 2.2.14, 2.2.15, 2.2.16, 2.3.01. 2.3.02, 2.3.03, 2.3.04, 2.3.05, 2.3.06, 2.3.07. 2.3.08, 2.3.09, 2.3.10. 2.3.11, 2.3.12, 2.3.13, 2.3.14, 2.3.15, 2.3.16, 2.3.17, 2.3.18 Н2.1.01, 2.1.02, 2.201, 2.3.01, 2.3.02
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного	Содержание	20		
	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	2	ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 01 – 07,	3 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07.
	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй,	2		

ассортимента	приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам		ОК 09, ОК 10	2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.1.13, 3 2.2.01. 2.2.02, 2.2.03, 2.2.04, 2.2.05, 2.2.06, 2.2.07. 2.2.08, 2.2.09, 2.2.10. 2.2.11, 2.2.12, 2.3.01. 2.3.02, 2.3.03, 2.3.04, 2.3.05, 2.3.06, 2.3.07. 2.3.08, 2.3.09, 2.3.10. 2.3.11, 2.3.12, 2.3.13, У 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.2.01. 2.2.02, 2.2.03, 2.2.04, 2.2.05, 2.2.06, 2.2.07. 2.2.08, 2.2.09, 2.2.10. 2.2.11, 2.2.12, 2.2.13, 2.2.14, 2.2.15, 2.2.16,
	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса	2		
	4.Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	2		
	5.Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое задание Рассчитать сырье для приготовления супа с учетом сезонности и взаимозаменяемости продуктов	4		
	Лабораторная работа 1 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов	6		

	разнообразного ассортимента			2.3.01. 2.3.02, 2.3.03, 2.3.04, 2.3.05, 2.3.06, 2.3.07. 2.3.08, 2.3.09, 2.3.10. 2.3.11, 2.3.12, 2.3.13, 2.3.14, 2.3.15, 2.3.16, 2.3.17, 2.3.18 Н2.1.01, 2.1.02, 2.201, 2.3.01, 2.3.02
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов- пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание	8		
	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 01 – 07, ОК 09, ОК 10	3 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.1.13, 2.2.01. 2.2.02, 2.2.03, 2.2.04, 2.2.05, 2.2.06, 2.2.07. 2.2.08, 2.2.09, 2.2.10. 2.2.11, 2.2.12, 2.3.01. 2.3.02, 2.3.03, 2.3.04, 2.3.05, 2.3.06, 2.3.07.
	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие	2		

	Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента			2.3.08, 2.3.09, 2.3.10. 2.3.11, 2.3.12, 2.3.13, у 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.2.01. 2.2.02, 2.2.03, 2.2.04, 2.2.05, 2.2.06, 2.2.07. 2.2.08, 2.2.09, 2.2.10. 2.2.11, 2.2.12, 2.2.13, 2.2.14, 2.2.15, 2.2.16, 2.3.01. 2.3.02, 2.3.03, 2.3.04, 2.3.05, 2.3.06, 2.3.07. 2.3.08, 2.3.09, 2.3.10. 2.3.11, 2.3.12, 2.3.13, 2.3.14, 2.3.15, 2.3.16, 2.3.17, 2.3.18 H2.1.01, 2.1.02, 2.201, 2.3.01, 2.3.02

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание	10	ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 01 – 07, ОК 09, ОК 10	З 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.1.13, З 2.2.01. 2.2.02, 2.2.03, 2.2.04, 2.2.05, 2.2.06, 2.2.07. 2.2.08, 2.2.09, 2.2.10. 2.2.11, 2.2.12, 2.3.01. 2.3.02, 2.3.03, 2.3.04, 2.3.05, 2.3.06, 2.3.07. 2.3.08, 2.3.09, 2.3.10. 2.3.11, 2.3.12, 2.3.13, У 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.2.01. 2.2.02, 2.2.03, 2.2.04, 2.2.05, 2.2.06, 2.2.07. 2.2.08,
	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2		
	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие Приготовление, оформление и отпуск холодных и региональных супов	4		

				2.2.09, 2.2.10. 2.2.11, 2.2.12, 2.2.13, 2.2.14, 2.2.15, 2.2.16, 2.3.01. 2.3.02, 2.3.03, 2.3.04, 2.3.05, 2.3.06, 2.3.07. 2.3.08, 2.3.09, 2.3.10. 2.3.11, 2.3.12, 2.3.13, 2.3.14, 2.3.15, 2.3.16, 2.3.17, 2.3.18 Н2.1.01, 2.1.02, 2.201, 2.3.01, 2.3.0
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		20		
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
	Содержание	4	ПК 2.2, 2.2, 2.4, ОК 01 – 07, ОК 09, ОК 10	3 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.1.13, 3 2.2.01. 2.2.02, 2.2.03,
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	2		
	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	2		

				2.2.04, 2.2.05, 2.2.06, 2.2.07. 2.2.08, 2.2.09, 2.2.10. 2.2.11, 2.2.12,2.4.01, 2.4.02, 2.4.03, 2.4.04, 2.4.05, 2.4.06, 2.4.07, 2.4.08, 2.4.09, 2.4.10, 2.4.11, 2.4.12, 2.4.13, 2.4.14, 2.4.15, 2.4.16, 2.4.17, 2.4.18 2.4.19, 2.4.20 Y 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.2.01. 2.2.02, 2.2.03, 2.2.04, 2.2.05, 2.2.06, 2.2.07. 2.2.08, 2.2.09, 2.2.10. 2.2.11, 2.2.12, 2.2.13, 2.2.14, 2.2.15, 2.2.16, 2.4.01, 2.4.02,

				2.4.03, 2.4.04, 2.4.05, 2.4.06, 2.4.07, 2.4.08, 2.4.09, 2.4.10, 2.4.11, 2.4.12, 2.4.13, 2.4.14, 2.4.15, 2.4.16, 2.4.17, 2.4.18 2.4.19 Н 2.1.01, 2.1.02, 2.3.01, 2.2.01, 2.4.01
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание	10		
	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу.	2	ПК 2.2, ПК 2.2, ПК 2.4, ОК 01 – 07, ОК 09, ОК 10	3 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.1.13, 3 2.2.01. 2.2.02, 2.2.03, 2.2.04, 2.2.05, 2.2.06, 2.2.07. 2.2.08, 2.2.09, 2.2.10. 2.2.11, 2.2.12, 2.4.01, 2.4.02, 2.4.03, 2.4.04, 2.4.05, 2.4.06, 2.4.07,
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	2		
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного,	2		

	сметанного и их производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства			2.4.08, 2.4.09, 2.4.10, 2.4.11, 2.4.12, 2.4.13, 2.4.14, 2.4.15, 2.4.16, 2.4.17, 2.4.18 2.4.19, 2.4.20 У 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.2.01. 2.2.02, 2.2.03, 2.2.04, 2.2.05, 2.2.06, 2.2.07. 2.2.08, 2.2.09, 2.2.10. 2.2.11, 2.2.12, 2.2.13, 2.2.14, 2.2.15, 2.2.16, 2.4.01, 2.4.02, 2.4.03, 2.4.04, 2.4.05, 2.4.06, 2.4.07, 2.4.08, 2.4.09, 2.4.10, 2.4.11, 2.4.12, 2.4.13, 2.4.14, 2.4.15, 2.4.16, 2.4.17, 2.4.18
	Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	2		

				2.4.19 Н 2.1.01, 2.1.02, 2.3.01, 2.2.01, 2.4.01
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично- масляных соусов, со- усов на сливках	Содержание	2	ПК 2.2, ПК 2.2, ПК 2.4, ОК 01 – 07, ОК 09, ОК 10	3 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.1.13, 3 2.2.01. 2.2.02, 2.2.03, 2.2.04, 2.2.05, 2.2.06, 2.2.07. 2.2.08, 2.2.09, 2.2.10. 2.2.11, 2.2.12, 2.4.01, 2.4.02, 2.4.03, 2.4.04, 2.4.05, 2.4.06, 2.4.07, 2.4.08, 2.4.09, 2.4.10, 2.4.11, 2.4.12, 2.4.13, 2.4.14, 2.4.15, 2.4.16, 2.4.17, 2.4.18 2.4.19, 2.4.20 У 2.1.01. 2.1.02,
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	2		

				2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.2.01. 2.2.02, 2.2.03, 2.2.04, 2.2.05, 2.2.06, 2.2.07. 2.2.08, 2.2.09, 2.2.10. 2.2.11, 2.2.12, 2.2.13, 2.2.14, 2.2.15, 2.2.16, 2.4.01, 2.4.02, 2.4.03, 2.4.04, 2.4.05, 2.4.06, 2.4.07, 2.4.08, 2.4.09, 2.4.10, 2.4.11, 2.4.12, 2.4.13, 2.4.14, 2.4.15, 2.4.16, 2.4.17, 2.4.18 2.4.19 Н 2.1.01, 2.1.02, 2.3.01, 2.2.01, 2.4.01
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных),	Содержание	2		
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	2	ПК 2.2, 2.2, 2.4, ОК 01 – 07, ОК 09,	З 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05,

региональных, вегетарианских, диетических соусов	сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов		ОК 10	2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.1.13, 3 2.2.01. 2.2.02, 2.2.03, 2.2.04, 2.2.05, 2.2.06, 2.2.07. 2.2.08, 2.2.09, 2.2.10. 2.2.11, 2.2.12, 2.4.01, 2.4.02, 2.4.03, 2.4.04, 2.4.05, 2.4.06, 2.4.07, 2.4.08, 2.4.09, 2.4.10, 2.4.11, 2.4.12, 2.4.13, 2.4.14, 2.4.15, 2.4.16, 2.4.17, 2.4.18 2.4.19, 2.4.20 У 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.2.01. 2.2.02, 2.2.03, 2.2.04, 2.2.05, 2.2.06,

				2.2.07. 2.2.08, 2.2.09, 2.2.10. 2.2.11, 2.2.12, 2.2.13, 2.2.14, 2.2.15, 2.2.16, 2.4.01, 2.4.02, 2.4.03, 2.4.04, 2.4.05, 2.4.06, 2.4.07, 2.4.08, 2.4.09, 2.4.10, 2.4.11, 2.4.12, 2.4.13, 2.4.14, 2.4.15, 2.4.16, 2.4.17, 2.4.18 2.4.19 Н 2.1.01, 2.1.02, 2.3.01, 2.2.01, 2.4.01
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		24		
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	14	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 01 – 07, ОК 09, ОК 10	3 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12,
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на	2		

	вынос, транспортирования			2.1.13, 2.2.09, 2.2.10, 2.4.08, 2.4.09, 2.4.18, 2.5.01, 2.5.02, 2.5.04, 2.5.05, 2.5.06, 2.5.07, 2.5.17, 2.5.18, 2.5.19, 2.5.20, 2.5.21, 2.5.22, 2.5.23, 2.5.24, 2.5.25 У 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.4.06, 2.4.15, 2.4.16, 2.4.117, 2.4.19, 2.5.01, 2.5.02, 2.5.04, 2.5.05, 2.5.06, 2.5.03, 2.5.07, 2.5.08, 2.5.09, 2.5.10, 2.5.11, 2.5.12, 2.5.13, 2.5.14, 2.5.15, 2.5.16, 2.5.17, 2.5.18, 2.5.19, 2.5.36, 2.5.37,
	Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. . Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева.	2		
	Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	2		
	Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Практическое занятие Расчет сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей с учетом сезонности и взаимозаменяемости	2		
	Лабораторная работа 2 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, жареных, тушеных овощей и грибов	4		
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и	Содержание	10		

макаронных изделий				2.5.38, 2.5.39, 2.5.40, 2.5.41, 2.5.42, 2.5.43, 2.5.44, 2.5.45, 2.5.46 Н 2.1.01, 2.1.02, 2.4.01, 2.5.01, 2.5.02
	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	2	ПК 2.1, 2.3, 2.5 ОК 01 – 07, ОК 09 ОК 10	3 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.1.13, 2.5.01, 2.5.02, 2.5.04, 2.5.05, 2.5.10, 2.5.11, 2.5.12, 2.5.13, 2.5.14, 2.5.15, 2.5.16, 2.5.17, 2.5.18, 2.5.19, 2.5.20, 2.5.21, 2.5.22, 2.5.23, 2.5.24, 2.5.25 у 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04,
	Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	4		
	Практическое занятие Расчет сырья и воды для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий	4		

				2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.1.13, 2.5.01, 2.5.02, 2.5.04, 2.5.05, 2.5.06, 2.5.03, 2.5.07, , 2.5.21, 2.5.22, 2.5.23, 2.5.24, 2.5.25, 2.5.28, 2.5.29, 2.5.30, 2.5.32, 2.5.332.5.34, 2.5.35, 2.5.36, 2.5.37, 2.5.38, 2.5.39, 2.5.40, 2.5.41, 2.5.42, 2.5.43, 2.5.44, 2.5.45, 2.5.46 Н 2.1.01, 2.1.02, 2.5.01, 2.5.02
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		26		
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
Тема 5.1.	Содержание	14		

Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	2	ПК 2.1,2.4, 2.5, 2.6 ОК 01 – 07, ОК 09, ОК 10	З 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.1.13, 2.5.11, 2.5.12, 2.5.13, 2.5.14, 2.5.15, 2.6.01. 2.6.02, 2.6.03, 2.6.04, 2.6.05, 2.6.06, 2.6.07. 2.6.08, 2.6.09, 2.6.10. 2.6.11, 2.6.12, 2.6.13, 2.6.14, 2.6.15. 2.6.16, 2.6.17,
	Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра.	2		
	Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.	2		
	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов, творога, сыра для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.	2		
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	4		У 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.4.06, 2.4.10, 2.4.11, 2.4.12, 2.4.13, 2.4.14, 2.4.15, 2.4.16,

				2.4.19, 2.5.28, 2.5.32, 2.5.33, 2.5.34, 2.6.01. 2.6.02, 2.6.03, 2.6.04, 2.6.05, 2.6.06, 2.6.07. 2.6.08, 2.6.09, 2.6.10, 2.6.11, 2.6.12, 2.6.13, 2.6.14, 2.6.15, 2.6.33, 2.6.34, 2.6.35, 2.6.36, 2.6.37, 2.6.38, 2.6.39 Н2.1.01, 2.1.02, 2.6.01, 2.6.02
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание	12		
	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Ассортимент горячих блюд.	2	ПК 2.1, 2.4, 2.5, 2.6 ОК 01 – 07, ОК 09, ОК 10	3 2.1.01, 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07, 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.1.13, 2.6.01. 2.6.02, 2.6.03, 2.6.04, 2.6.05, 2.6.06, 2.6.07.
	Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки.	2		
	Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	2		

	Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	2		2.6.08, 2.6.09, 2.6.10, 2.6.11, 2.6.12, 2.6.13, 2.6.14, 2.6.15, 2.6.16, 2.6.17
	Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2		У
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		2.1.01, 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07, 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10, 2.1.11, 2.1.12, 2.1.13, 2.5.06, 2.5.07, 2.5.08, 2.5.09, 2.5.10, 2.5.11, 2.5.12, 2.5.13, 2.5.17, 2.5.18, 2.5.19, 2.5.20, 2.6.01, 2.6.02, 2.6.16, 2.6.17, 2.6.18, 2.6.19, 2.6.20, 2.6.21, 2.6.22, 2.6.23, 2.6.24, 2.6.25, 2.6.26, 2.6.27, 2.6.28, 2.6.29, 2.6.30, 2.6.31, 2.6.32, 2.6.33, 2.6.34, 2.6.35, 2.6.36, 2.6.37,
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	2		

				2.6.38, 2.6.39 Н 2.1.01, 2.5.01, 2.5.02, 2.6.01
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		26		
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	4		
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	2	ПК 2.1, 2.2, 2.3.2.4, 2.5, 2.6, 2.7 ОК 01 – 07, ОК 09, ОК 10	3 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.1.13, 2.1.14, 2.1.15, 2.1.16, 2.2.05, 2.2.06, 2.2.07, 2.4.08, 2.4.09, 2.4.18, 2.5.05, 2.5.07, 2.5.08, 2.5.09, 2.5.11, 2.5.15, 2.5.19, 2.6.18, 2.6.20, 2.7.01. 2.7.02, 2.7.03,
	Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	2		

				2.7.04, 2.7.05, 2.7.06, 2.7.07. 2.7.08, 2.7.09, 2.7.10. 2.7.11, 2.7.12, 2.7.13, 2.7.14, 2.7.15, 2.7.16, 2.7.17, 2.7.18, 2.7.19, 2.7.20, 2.7.21 y 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.1.13, 2.2.01. 2.2.02, 2.2.03, 2.2.04, 2.2.05, 2.2.06, 2.2.07. 2.2.08, 2.2.09, 2.2.10. 2.2.11, 2.2.12, 2.2.13, 2.4.06, 2.4.19, 2.5.06, 2.5.07, 2.5.21, 2.6.17, 2.6.18, 2.6.20, , 2.7.01. 2.7.02, 2.7.03, 2.7.04, 2.7.05, 2.7.06, 2.7.07. 2.7.08,

				2.7.09, 2.7.10. 2.7.11, 2.7.12, 2.7.13, 2.7.14, 2.7.15, 2.7.16, 2.7.17, 2.7.18, 2.7.19, 2.7.20, 2.7.21, Н 2.1.01, 2.1.02, 2.2.01, 2.4.01, 2.5.01, 2.6.01, 2.7.01, 2.7.02
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	22		
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2	ПК 2.1, 2.2, 2.3.2.4, 2.5, 2.6, 2.7 ОК 01 – 07, ОК 09, ОК 10	3 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.1.13, 2.1.14, 2.1.15, 2.1.16, 2.2.05, 2.2.06, 2.2.07, 2.4.08, 2.4.09, 2.4.18, 2.5.05, 2.5.07, 2.5.08, 2.5.09, 2.5.11, 2.5.15, 2.5.19, 2.6.18,
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания	2		
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты	2		

	оформления с учетом типа организации питания, формы 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 рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования			2.6.20, 2.7.01. 2.7.02, 2.7.03, 2.7.04, 2.7.05, 2.7.06, 2.7.07. 2.7.08, 2.7.09, 2.7.10, 2.7.11, 2.7.12, 2.7.13, 2.7.14, 2.7.15, 2.7.16, 2.7.17, 2.7.18, 2.7.19, 2.7.20, 2.7.21
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14		
	Практическое задание Расчет сырья для приготовления рыбных блюд с учетом сезонности и взаимозаменяемости продуктов	2		У 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.1.13, 2.2.01.
	Лабораторная работа Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	6		2.2.02, 2.2.03, 2.2.04, 2.2.05, 2.2.06, 2.2.07. 2.2.08, 2.2.09, 2.2.10. 2.2.11, 2.2.12, 2.2.13,
	Практическое занятие Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	2		2.4.06, 2.4.19, 2.5.06, 2.5.07, 2.5.21, 2.6.17, 2.6.18, 2.6.20, ,
	Практическое занятие Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд	2		2.7.01. 2.7.02, 2.7.03, 2.7.04,
	Практическое занятие Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного	2		

	сырья			2.7.05, 2.7.06, 2.7.07, 2.7.08, 2.7.09, 2.7.10, 2.7.11, 2.7.12, 2.7.13, 2.7.14, 2.7.15, 2.7.16, 2.7.17, 2.7.18, 2.7.19, 2.7.20, 2.7.21, Н 2.1.01, 2.1.02, 2.2.01, 2.4.01, 2.5.01, 2.6.01, 2.7.01, 2.7.02
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		32		
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	4		
	1.Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	2	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.6, 2.8 ОК 01 – 07, ОК 09, ОК 10	3 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.1.13, 2.1.14, 2.1.15, 2.1.16,
	2.Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	2		

				2.2.05, 2.2.06, 2.2.07, 2.4.08, 2.4.09, 2.4.18, 2.5.05, 2.5.07, 2.5.08, 2.5.09, 2.5.11, 2.5.15, 2.5.19, 2.6.18, 2.6.20, 2.8.01, 2.8.02, 2.8.03, 2.8.04, 2.8.05, 2.8.06, 2.8.07, 2.8.08, 2.8.09, 2.8.10, 2.8.11, 2.8.12, 2.8.13, 2.8.14, 2.8.15, 2.8.16, 2.8.17, 2.8.19, y 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.1.13, 2.5.06, 2.5.07, 2.5.08, 2.5.09, 2.5.10, 2.5.11, 2.5.12, 2.5.13, 2.5.17, 2.5.18, 2.5.19, 2.5.20, 2.5.21, 2.5.28,

				2.8.01, 2.8.02, 2.8.03, 2.8.04, 2.8.05, 2.8.06, 2.8.07, 2.8.08, 2.8.09, 2.8.10, 2.8.11, 2.8.12, 2.8.13, 2.8.14, 2.8.15, 2.8.16, 2.8.17, 2.8.19, 2.8.20, 2.8.21, 2.8.22, 2.8.23, 2.8.24, 2.8.25, 2.8.26, 2.8.27, 2.8.28, 2.8.29, 2.8.30, 2.8.31, 2.8.32, Н 2.1.01, 2.1.02, 2.2.01, 2.4.01, 2.5.01, 2.6.01, 2.8.01, 2.8.02
Тема 7.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных	Содержание	16	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.6, 2.8 ОК 01 – 07, ОК 09, ОК 10	3 2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10.
	1.Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и	2		

продуктов	без		ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.6, 2.8 ОК 01 – 07, ОК 09, ОК 10	2.1.11, 2.1.12, 2.1.13, 2.1.14, 2.1.15, 2.1.16, 2.2.05, 2.2.06, 2.2.07, 2.4.08, 2.4.09, 2.4.18, 2.5.05, 2.5.07, 2.5.08, 2.5.09, 2.5.11, 2.5.15, 2.5.19, 2.6.18, 2.6.20, 2.8.01, 2.8.02, 2.8.03, 2.8.04, 2.8.05, 2.8.06, 2.8.07, 2.8.08, 2.8.09, 2.8.10, 2.8.11, 2.8.12, 2.8.13, 2.8.14, 2.8.15, 2.8.16, 2.8.17, 2.8.19, У 2.1.01, 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06, 2.1.07, 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10, 2.1.11, 2.1.12, 2.1.13, 2.5.06, 2.5.07, 2.5.08, 2.5.09, 2.5.10, 2.5.11, 2.5.12, 2.5.13, 2.5.17,
	2.Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	2		
	3.Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы 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. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2		
	Самостоятельная работа Условия и сроки хранения готовых блюд из мяса, мясных продуктов.	2		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8		
	Практическое занятие Расчет сырья для приготовления горячих мясных блюд	2		
	Лабораторная работа Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	6		

				2.5.18, 2.5.19,2.5.20, 2.5.21, 2.5.28, 2.8.01, 2.8.02, 2.8.03, 2.8.04, 2.8.05, 2.8.06, 2.8.07, 2.8.08, 2.8.09, 2.8.10, 2.8.11, 2.8.12, 2.8.13, 2.8.14, 2.8.15, 2.8.16, 2.8.17, 2.8.19, 2.8.20, 2.8.21, 2.8.22, 2.8.23, 2.8.24, 2.8.25, 2.8.26, 2.8.27, 2.8.28, 2.8.29, 2.8.30, 2.8.31, 2.8.32, Н 2.1.01, 2.1.02, 2.2.01, 2.4.01, 2.5.01, 2.6.01, 2.8.01, 2.8.02
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из	Содержание	14	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.6, 2.8 ОК 01 – 07,	3
	1.Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным	2		2.1.01. 2.1.02, 2.1.03, 2.1.04, 2.1.05, 2.1.06,

домашней птицы, дичи, кролика	способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)		ОК 09, ОК 10	2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10. 2.1.11, 2.1.12, 2.1.13, 2.1.14, 2.1.15, 2.1.16, 2.2.05, 2.2.06, 2.2.07, 2.4.08, 2.4.09, 2.4.18, 2.5.05, 2.5.07, 2.5.08, 2.5.09, 2.5.11, 2.5.15, 2.5.19, 2.6.18, 2.6.20, 2.8.01, 2.8.02, 2.8.03, 2.8.04, 2.8.05, 2.8.06, 2.8.07, 2.8.08, 2.8.09, 2.8.10, 2.8.11, 2.8.12, 2.8.13, 2.8.14, 2.8.15, 2.8.16, 2.8.17, 2.8.19, У
	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	2		
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы 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	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Лабораторная работа Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	6		
Экзамен по МДК 02.02/консультация		6/2		2.1.07. 2.1.08, 2.1.09, 2.1.10.
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 Условия и сроки хранения готовых блюд из мяса, мясных продуктов.		2		2.1.11, 2.1.12, 2.1.13, 2.5.06, 2.5.07, 2.5.08, 2.5.09, 2.5.10,

			2.5.11, 2.5.12, 2.5.13, 2.5.17, 2.5.18, 2.5.19, 2.5.20, 2.5.21, 2.5.28, 2.8.01, 2.8.02, 2.8.03, 2.8.04, 2.8.05, 2.8.06, 2.8.07, 2.8.08, 2.8.09, 2.8.10, 2.8.11, 2.8.12, 2.8.13, 2.8.14, 2.8.15, 2.8.16, 2.8.17, 2.8.19, 2.8.20, 2.8.21, 2.8.22, 2.8.23, 2.8.24, 2.8.25, 2.8.26, 2.8.27, 2.8.28, 2.8.29, 2.8.30, 2.8.31, 2.8.32, Н 2.1.01, 2.1.02, 2.2.01, 2.4.01, 2.5.01, 2.6.01, 2.8.01, 2.8.02
Учебная практика раздела 7 Виды работ	90		

1. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 2. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 3. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 4. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 7. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 8. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 9. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и			

регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты			
Производственная практика раздела 2 Виды работ 1. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 2. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 3. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 4. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 5. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	216		5
Промежуточная аттестация по ПМ	6		
Всего	828		

3.1 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

- Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», в соответствии с п. 6.1.2. образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
- Лаборатория «Поварское дело», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
- Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей и», 2020 форм обслуживания: учебник для студ. учрежд. СПО/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. - Текст: непосредственный.
2. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учебное пособие для студ. учрежд. СПО/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. - Текст: непосредственный
3. Анфимова, Н. А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - Текст: непосредственный
Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2014. - Текст: непосредственный
4. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для СПО / В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.- Текст: непосредственный.
5. Сборник рецептов блюда кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко и др. – М.: Лада: АЙРИС-пресс; Киев: Арий, 2021.- Текст: непосредственный

3.2.2. Основные электронные издания

1. Анфимова, Н. А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. – 11-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016./ 1CD-ROM. – Загл. с титул. экрана. - Текст: электронный.
2. Василенко, З. В. Кулинарная характеристика блюд : учебное пособие / З. В. Василенко, Т. Н.

- Болашенко. — Минск : РИПО, 2019. — 271 с. — ISBN 978-985-503-966-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154196> (дата обращения: 07.12.2022). — Режим доступа: по подписке.
3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-507-45569-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276413> (дата обращения: 23.11.2022). — Режим доступа по подписке.
4. Качурина, Т.А. Кулинария: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. / 1CD-ROM. — Загл. с титул. экрана. - Текст: электронный.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ З.П. Матюхина. — 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. / 1CD-ROM. — Загл. с титул. экрана. - Текст: электронный.
6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-507-45577-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276437> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: по подписке.
7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения : учебно-методическое пособие для спо / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-9092-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/184150> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: по подписке.
8. 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> (дата обращения: 25.11.2022). — Режим доступа: по подписке.
- . Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. — Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014. — III
4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98
5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	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: – 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, 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на дифзачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	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	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов 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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – 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: – 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,	

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, нерыбного водного сырья 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	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, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – 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 эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий

контекстам	решения задачи; адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	- заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	

контекста		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– 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	
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной	

	деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	

Приложение 2.3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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

43.01.09 Повар, кондитер

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности *«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»* 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.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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 3.1 01	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	Н 3.1 02	выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 3.1 03	упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
	Н 3.1 04	порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 3.1 05	ведения расчетов с потребителями.
Уметь	У 3.1.01	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;
	У 3.1.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 3.1.03	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	У 3.1.04	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	З 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	З 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З 3.1.03	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;
	3 3.1.04	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	3 3.1.05	правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 504 час

в том числе в форме практической подготовки 378 час

Из них на освоение МДК- 174 час

в том числе самостоятельная работа -4час

практики 324, в том числе учебная -108 час

производственная – 216 час

Промежуточная аттестация – 6 час.

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, академических час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация/консультации		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01 ОК 02 ПК 3.1.-3.6	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32	10	32	10	2	-	-	-
ПК 3.1., 3.2	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	142	44	142	44	2	6/2	-	-
ПК 3.1-3.6	Учебная практика	108	-	-	-	-	-	-	-
ПК 3.1-3.6	Производственная практика	216	-	-	-	-	-	-	-
	Промежуточная аттестация	6	-				6		
	Всего:	504	54	108	54	4	14	108	216

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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		32/20/10/2		
МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		30 /10/2		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	4		
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	2	ПК 3.1- ПК 3.6 ОК 01- ОК 02 ОК 05, ОК 11	З 3.1.04 У 3.1.02 У 3.1.03 Н 3.1.02
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2	ПК 3.1- ПК 3.6 ОК 01- ОК 02 ОК 05, ОК 11	З 3.1.04 У 3.1.02 У 3.1.03 Н 3.1.02
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по	Содержание	10		
	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.	2	ПК 3.1- ПК 3.6 ОК 01- ОК 02 ОК 05, ОК 11	З 3.1.04 У 3.1.02 У 3.1.03 Н 3.1.02

приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	ПК 3.1- ПК 3.6 ОК 01- ОК 02 ОК 05, ОК 11	З 3.1.04 У 3.1.02 У 3.1.03 Н 3.1.02
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	4	ПК 3.1- ПК 3.6 ОК 01- ОК 02 ОК 05, ОК 11	З 3.1.04 У 3.1.02 У 3.1.03 Н 3.1.02
	4. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгового технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	ПК 3.1- ПК 3.6 ОК 01- ОК 02 ОК 05, ОК 11	З 3.1.04 У 3.1.02 У 3.1.03 Н 3.1.02
	5. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	2	ПК 3.1- ПК 3.6 ОК 01- ОК 02 ОК 05, ОК 11	З 3.1.04 У 3.1.02 У 3.1.03 Н 3.1.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	2	ПК 3.1- ПК 3.6 ОК 01- ОК 02 ОК 05, ОК 11	З 3.1.04 У 3.1.02 У 3.1.03 Н 3.1.02
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	4	ПК 3.1- ПК 3.6 ОК 01- ОК 02 ОК 05, ОК 11	З 3.1.04 У 3.1.02 У 3.1.03 Н 3.1.02
	Практическое занятие 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для	4	ПК 3.1- ПК 3.6 ОК 01- ОК 02 ОК 05, ОК 11	З 3.1.04 У 3.1.02 У 3.1.03 Н 3.1.02

	вакуумирования, шкафов холодильных для интенсивного охлаждения			
	Самостоятельная работа	2		
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 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 практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест, расчета сырья для приготовления сложной холодной кулинарной продукции разнообразного ассортимента.		ПК 3.1- ПК 3.6 ОК 01- ОК 02 ОК 05, ОК 11	З 3.1.04 У 3.1.02 У 3.1.03 Н 3.1.02
	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	142 /88/44/6/2		
	МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	132/88/44		

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание	20		
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	6	ПК 3.1 ПК 3.2 ОК 01- ОК 02	3.3.1 02 У 3.1 02 Н 3.1 02
	2. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов.	6	ПК 3.1 ПК 3.2 ОК 01- ОК 02	3.3.1 02 У 3.1 02 Н 3.1 02
	3. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	6	ПК 3.1 ПК 3.2 ОК 01- ОК 02	3.3.1 02 У 3.1 02 Н 3.1 02
	Содержание	24/16/8		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	1.Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	2	ОК 01- ОК 03 ПК 3.3	3.3.1 03 У 3.1 03 Н 3.1 03
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	8	ОК 01- ОК 03 ПК 3.3	3.3.1 03 У 3.1 03 Н 3.1 03
	3.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	4	ОК 01- ОК 03 ПК 3.3	3.3.1 03 У 3.1 03 Н 3.1 03

	4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	2	ОК 01- ОК 03 ПК 3.3 КК 03	3.3.1 03 У 3.1 03 Н 3.1 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат - коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	4	ОК 01- ОК 03 ПК 3.3	3.3.1 03 У 3.1 03 Н 3.1 03
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	ОК 01- ОК 03 ПК 3.3	3.3.1 03 У 3.1 03 Н 3.1 03
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание	24		
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	2	ОК 01- ОК 02 ПК 3.4	3.3.1 03 У 3.1 03 Н 3.1 02 Н 3.1 03
	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	2	ОК 01- ОК 02 ПК 3.4	3.3.1 03 У 3.1 03 Н 3.1 02 Н 3.1 03
	3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	4	ОК 01- ОК 02 ПК 3.4	3.3.1 03 У 3.1 03 Н 3.1 02 Н 3.1 03
	4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки	6	ОК 01- ОК 02 ПК 3.4	3.3.1 03 У 3.1 03 Н 3.1 02 Н 3.1 03

	хранения.			
	5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	4	ОК 01- ОК 02 ПК 3.4	3.3.1 03 У 3.1 03 Н 3.1 02 Н 3.1 03
	6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2	ОК 01- ОК 02 ПК 3.4	3.3.1 03 У 3.1 03 Н 3.1 02 Н 3.1 03
	7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	2	ОК 01- ОК 02 ПК 3.4	3.3.1 03 У 3.1 03 Н 3.1 02 Н 3.1 03
	8. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	2	ОК 01- ОК 02 ПК 3.4	3.3.1 03 У 3.1 03 Н 3.1 02 Н 3.1 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16		
	Лабораторная работа 3 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, Оценка качества (бракераж) готовой продукции/	4	ОК 01- ОК 02 ПК 3.4	3.3.1 03 У 3.1 03 Н 3.1 02 Н 3.1 03
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, Оценка качества (бракераж) готовой продукции/	6	ОК 01- ОК 02 ПК 3.4	3.3.1 03 У 3.1 03 Н 3.1 02 Н 3.1 03
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	ОК 01- ОК 02 ПК 3.4	3.3.1 03 У 3.1 03 Н 3.1 02 Н 3.1 03
Тема 2.4. Приготовление,	Содержание	46/28/20		

подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы				
	1.Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	4	ОК 01- ОК 02 ОК07 ОК11 ПК 3.6	3.3.1 04 3.3.1 05 У 3.1 03 Н 3.1 02
	2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	4	ОК 01- ОК 02 ОК07 ОК11 ПК 3.6	3.3.1 04 3.3.1 05 У 3.1 03 Н 3.1 02
	3.Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	8	ОК 01- ОК 02 ОК07 ОК11 ПК 3.6	3.3.1 04 3.3.1 05 У 3.1 03 Н 3.1 02
	4.Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов.)	8	ОК 01- ОК 02 ОК07 ОК11 ПК 3.6	~~3.3.1 04~~ ~~3.3.1 05~~ ~~У 3.1 03~~ ~~Н 3.1 02~~
	5.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	4	ОК 01- ОК 02 ОК07 ОК11 ПК 3.6	~~3.3.1 04~~ ~~3.3.1 05~~ ~~У 3.1 03~~ ~~Н 3.1 02~~
	6.Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	2	ОК 01- ОК 02 ОК07 ОК11 ПК 3.6	~~3.3.1 04~~ ~~3.3.1 05~~ ~~У 3.1 03~~ ~~Н 3.1 02~~
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20	ОК 01- ОК 02 ОК07 ОК11 ПК 3.6	~~3.3.1 04~~ ~~3.3.1 05~~ ~~У 3.1 03~~ ~~Н 3.1 02~~
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4	ОК 01- ОК 02 ОК07 ОК11 ПК 3.6	~~3.3.1 04~~ ~~3.3.1 05~~ ~~У 3.1 03~~ ~~Н 3.1 02~~
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой	4	ОК 01- ОК 02 ОК07 ОК11	~~3.3.1 04~~ ~~3.3.1 05~~ ~~У 3.1 03~~

	продукции		ПК 3.6	НЗ.1.02
	Лабораторная работа 8 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4	ОК 01- ОК 02 ОК07 ОК11 ПК 3.6	ЗЗ.1.04 ЗЗ.1.05 УЗ.1.03 НЗ.1.02
	Лабораторная работа 9. . Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4	ОК 01- ОК 02 ОК07 ОК11 ПК 3.6	ЗЗ.1.04 ЗЗ.1.05 УЗ.1.03 НЗ.1.02
	Лабораторная работа10. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и) для различных форм обслуживания Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4	ОК 01- ОК 02 ОК07 ОК11 ПК 3.6	ЗЗ.1.04 ЗЗ.1.05 УЗ.1.03 НЗ.1.02
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 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 практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видов сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка словаря иностранных терминов		2	ОК 01- ОК 02 ОК07 ОК11 ПК 3.6	ЗЗ.1.04 ЗЗ.1.05 УЗ.1.03 НЗ.1.02
Экзамен по МДК 03.02 /конс		6/2		
Учебная практика		108		

Виды работ 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок			
Производственная практика Виды работ 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при	216		

выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.			
Промежуточная аттестация по ПМ	6		
Всего	504		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

- Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», в соответствии с п. 6.1.2. образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
- Лаборатория «Поварское дело», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
- Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Сборник рецептов блюда кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко и др. – М.: Лада: АЙРИС-пресс; Киев: Арий, 2021. - Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

Основные электронные издания

1. Василенко, З. В. Кулинарная характеристика блюд : учебное пособие / З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко. — Минск : РИПО, 2019. — 271 с. — ISBN 978-985-503-966-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154196> (дата обращения: 07.12.2022). — Режим доступ: по подписке..
2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-507-45569-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276413> (дата обращения: 23.11.2022). — Режим доступа: по подписке.
3. Качурина, Т.А. Кулинария: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017./ 1CD-ROM. – Загл. с титул. экрана. - Текст: электронный.
4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ З.П. Матюхина. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. / 1CD-ROM. – Загл. С титул. Экрана. – Текст: электронный.
6. . Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 720 с. — ISBN

8. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебные пособия / составители А. А. Богачева [и др.]. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 143 с. — ISBN 978-5-222-35286-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/166918> (дата обращения: 23.11.2022). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

978-5-507-45577-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276437> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: по подписке.

7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения : учебно-методическое пособие для спо / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-9092-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/184150> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: по подписке.

9. 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> (дата обращения: 25.11.2022). — Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям

общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

16. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

17. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

18. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

19. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

20. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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	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: 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 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;	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на практических/ лабораторных занятиях; - заданий по учебной и производственной практикам; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена /квалификационного/п о модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: 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;	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	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;	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	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	
ПК 3.6.	нормативам;	

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	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, заказу; 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 целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	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; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:

ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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;	- практических заданий на экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной	

сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	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 2.4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких
блюд, десертов, напитков разнообразного 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

Код и Наименование профессионального модуля

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «*наименование вида деятельности*» 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.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
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
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 4.1.01	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	Н 4.1.02	подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
	Н 4.2.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов
	Н 4.2.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 4.3.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов
	Н 4.3.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 4.4.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков
	Н 4.4.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 4.5.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;
	Н 4.5.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Уметь	У 4.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 4.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 4.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
	У 4.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
	У 4.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
	У 4.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;

У 4.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
У 4.1.08	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
У 4.1.09	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
У 4.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 4.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
У 4.2.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
У 4.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
У 4.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 4.2.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
У 4.2.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: • готовить сладкие соусы • хранить, использовать готовые виды теста • нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; • варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; • запекать фрукты; • взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;

		• подготавливать желатин, агар-агар; • готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; • смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; • использовать и выпекать различные виды готового теста;
	У 4.2.08	определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
	У 4.2.09	доводить до вкуса
	У 4.2.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	У 4.2.11	проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос
	У 4.2.12	порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
	У 4.2.13	соблюдать выход при порционировании
	У 4.2.14	выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов
	У 4.2.15	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	У 4.2.16	хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
	У 4.2.17	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
	У 4.2.18	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
	У 4.2.19	владеть профессиональной терминологией
	У 4.2.20	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
	У 4.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 4.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
	У 4.3.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества
	У 4.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
	У 4.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 4.3.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

У 4.3.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: • готовить сладкие соусы; • хранить, использовать готовые виды теста; • нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; • варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; • запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; • жарить фрукты основным способом и на гриле; • проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; • взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; • готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; • смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; • использовать и выпекать различные виды готового теста;
У 4.3.08	определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов
У 4.3.09	доводить до вкуса
У 4.3.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 4.3.11	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 4.3.12	Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос
У 4.3.13	порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
У 4.3.14	соблюдать выход при порционировании
У 4.3.15	выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
У 4.3.16	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
У 4.3.17	хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
У 4.3.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
У 4.3.19	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
У 4.3.20	владеть профессиональной терминологией

	У 4.3.21	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
	У 4.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 4.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
	У 4.4.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества
	У 4.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой
	У 4.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 4.4.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
	У 4.4.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: • отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; • смешивать различные соки с другими ингредиентам; • проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоем с другими ингредиентами; • готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; • готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; • готовить лимонады; • готовить холодные алкогольные напитки; • готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; • подготавливать пряности для напитков;
	У 4.4.08	определять степень готовности напитков
	У 4.4.09	доводить их до вкуса
	У 4.4.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
	У 4.4.11	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
	У 4.4.12	проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 4.4.13	порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
	У 4.4.14	соблюдать выход при порционировании;
	У 4.4.15	выдерживать температуру подачи холодных напитков

	У 4.4.16	хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
	У 4.4.17	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
	У 4.4.18	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
	У 4.4.19	владеть профессиональной терминологией
	У 4.4.20	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
	У 4.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 4.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
	У 4.5.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества
	У 4.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой
	У 4.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 4.5.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
	У 4.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: • заваривать чай; • варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины • готовить кофе на песке; • обжаривать зерна кофе; • варить какао, горячий шоколад; • готовить горячие алкогольные напитки; • подготавливать пряности для напитков;
	У 4.5.08	определять степень готовности напитков
	У 4.5.09	доводить их до вкуса
	У 4.5.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
	У 4.5.11	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
	У 4.5.12	Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
	У 4.5.13	порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов
	У 4.5.14	соблюдения требований по безопасности готовой продукции
	У 4.5.15	соблюдать выход при порционировании

	У 4.5.16	выдерживать температуру подачи горячих напитков
	У 4.5.17	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
	У 4.5.18	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
	У 4.5.19	владеть профессиональной терминологией
	У 4.5.20	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
Знать	З 4.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	З 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З 4.1.03	организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
	З 4.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
	З 4.1.05	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 4.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	З 4.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
	З 4.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
	З 4.1.09	правила утилизации отходов;
	З 4.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
	З 4.1.11	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
	З 4.1.12	условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	З 4.1.13	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
	З 4.1.14	правила оформления заявок на склад
	З 4.2.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 4.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд,

		десертов разнообразного ассортимента
	3 4.2.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	3 4.2.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	3 4.2.05	методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
	3 4.2.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
	3 4.2.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов
	3 4.2.08	органолептические способы определения готовности
	3 4.2.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
	3 4.2.10	техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи
	3 4.2.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	3 4.2.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	3 4.2.13	требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	3 4.2.14	правила общения с потребителями;
	3 4.2.15	базовый словарный запас на иностранном языке;
	3 4.2.16	техника общения, ориентированная на потребителя
	3 4.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	3 4.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
	3 4.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	3 4.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	3 4.3.05	методы приготовления горячих сладких блюд
	3 4.3.06	десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
	3 4.3.07	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
	3 4.3.08	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов
	3 4.3.09	органолептические способы определения готовности
	3 4.3.10	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
	3 4.3.11	техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для

	подачи
3 4.3.12	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 4.3.13	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
3 4.3.14	требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
3 4.3.15	базовый словарный запас на иностранном языке
3 4.3.16	техника общения, ориентированная на потребителя
3 4.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
3 4.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента
3 4.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 4.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 4.4.05	методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
3 4.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 4.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков
3 4.4.08	органолептические способы определения готовности
3 4.4.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
3 4.4.10	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи
3 4.4.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 4.4.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента
3 4.4.13	требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента
3 4.4.14	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
3 4.4.15	правила, техника общения с потребителями
3 4.4.16	базовый словарный запас на иностранном языке
3 4.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 4.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента
3 4.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов

	3 4.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	3 4.5.05	методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
	3 4.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
	3 4.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков
	3 4.5.08	органолептические способы определения готовности
	3 4.5.09	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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 396 ч

в том числе в форме практической подготовки - 288 ч.

Из них на освоение МДК - 102 ч.

в том числе самостоятельная работа - 4ч.

практики, в том числе учебная 108 ч.

производственная - 180 ч.

Промежуточная аттестация - 6 час

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					
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация / консультации	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 4.1-4.5 ОК 01-07, 09, 10	Раздел 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	32	8	32	8	2	0	-	-	
ПК 4.2.-4.3 ОК 01-07, 09,10	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	40	18	40	18	2	0	-	-	
ПК 4.4.-4.5 ОК 01-07, 09, 10	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	30	10	30	10	-	6/2	-	-	
	Учебная практика	108	-					108		
	Производственная практика	180	-						180	
	Промежуточная аттестация	6					6			
	Всего:	396	36	102	36	4	6	108	180	

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 холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		32		
МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		32		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	10	ПК 4.1-4.5 ОК 01-07, 09, 10	З 4.1.01-4.1.14 У 4.1.01-4.1.16 Н 4.1.01-4.1.02
	1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.			
Тема 1.2.	Содержание	10	ПК 4.1-4.5	З 4.1.01-4.1.14

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос		ОК 01-07, 09, 10	У 4.1.01-4.1.16 Н 4.1.01-4.1.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	8		
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2		
	Дифференцированный зачет	2		
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		40		
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков		40		
Тема 2.1.	Содержание	10	ПК 4.2.-4.3	З 4.2.01-4.3.16

Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	2	ОК 01-07, 09,10	У 4.2.01-4.3.21 Н 4.2.01-4.3.02
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (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). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2		
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	2		
	4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	2		
	5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных 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 сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	10		

	2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.			
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание	10	ПК 4.2.-4.3 ОК 01-07, 09,10	З 4.2.01-4.3.16 У 4.2.01-4.3.21 Н 4.2.01-4.3.02
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	4		
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	2		
	3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	2		
	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. 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 сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд. 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких	8		

	блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.) 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов, в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции			
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 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 обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2		
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		30		
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков		30		
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	6	ПК 4.4.-4.5 ОК 01-07, 09, 10	З 4.4.01-4.5.16 У 4.4.01-4.5.20 Н 4.4.01-4.5.02
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2		
	3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы,	2		

	квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.			
	4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: 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 2холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	6		
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	6	ПК 4.4.-4.5 ОК 01-07, 09, 10 ПК 4.4.-4.5 ОК 01-07, 09, 10	З 4.4.01-4.5.16 У 4.4.01-4.5.20 Н 4.4.01-4.5.02 З 4.4.01-4.5.16 У 4.4.01-4.5.20 Н 4.4.01-4.5.02
	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.	2		
	2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	2		
	4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. 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	2		

	продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1.Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков 2.Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	4		
Экзамен по МДК 04.02		6/2		
Учебная практика Виды работ 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов		108	ПК 4.4.-4.5 ОК 01-07, 09, 10 ПК 4.4.-4.5 ОК 01-07, 09, 10	З 4.4.01-4.5.16 У 4.4.01-4.5.20 Н 4.4.01-4.5.02 З 4.4.01-4.5.16 У 4.4.01-4.5.20 Н 4.4.01-4.5.02

приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых 16. холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 17. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 18. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 19. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 20. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).			

21. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 22. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты			
Производственная практика Виды работ 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	180		

6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
Промежуточная аттестация по ПМ	6		
Всего	396		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

-Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», в соответствии с п. 6.1.2. образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

-Лаборатория «Поварское дело», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

1.1.1. Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений СПО / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.
8. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020.
9. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2016. – 282 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях

общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. — 13-е изд., стер. — Москва: Академия, 2018. — 432 с.

11. 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.

12. 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.

13. 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.

14. 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.

15. 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.

16. 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.

17. 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.

18. 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.

19. 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.

20. 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.

1.1.2. Основные электронные издания

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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.

6. 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.

7. 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.

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.

9. 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.

10. 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.

1.1.3. Дополнительные источники

21. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

22. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 — 01 — 01. — М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.

23. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия — Введ. 2016 — 01 — 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.

24. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

25. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

26. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

27. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартиформ, 2014. — III, 11 с.

28. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и

содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.

29. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

30. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 213-ФЗ].

31. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

32. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

33. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

34. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

35. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

36. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014. – 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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	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: – 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 технологического	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на ДИФзачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	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	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – 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:	
	– 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); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – 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: – соответствие температуры подачи; – аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) – 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	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/лабораорных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ОК 11 Использовать	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации	

знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Приложение 2.5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

43.01.09 Повар, кондитер

«ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного 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

Код и Наименование профессионального модуля

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» 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 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть	Н 5.1.01	подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к

навыками		работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н 5.1.02	подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
Уметь	У 5.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 5.1.02	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 5.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
	У 5.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
	У 5.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
	У 5.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
	У 5.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
	У 5.1.08	обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков
	У 5.1.09	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
Знать	З 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	З 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

	3 5.1.03	организация работ в кондитерском цехе
	3 5.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	3 5.1.05	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 5.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
	3 5.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды
	3 5.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
	3 5.1.09	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
Владеть навыками	Н 5.2.01	приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
Уметь	У.5.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У.5.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
	У.5.2.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества

		с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок
	У.5.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой
	У.5.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У.5.2.06	использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов
	У.5.2.07	хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.
	У.5.2.08	выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:
	У.5.2.09	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 жженный 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
Знать	З.5.2.01	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	З.5.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов
	З.5.2.03	виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства
	З.5.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов

	З 5.2.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	З 5.2.06	методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
	З 5.2.07	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
	З 5.2.08	ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов
	З 5.2.09	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
	З 5.2.12	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
Владеть навыками	Н.5.3.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	Н 5.3.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Уметь	У 5.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 5.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
	У 5.3.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
	У 5.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
	У 5.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
	У 5.3.06	использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
	У 5.3.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
	У 5.3.08	подготавливать продукты;
	У 5.3.09	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
Знать	З 5.3.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	З 5.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
	З 5.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	З 5.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 5.3.05	методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	З 5.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
	З 5.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
	З 5.3.08	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
	З 5.3.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
	З 5.3.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	З 5.3.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	З 5.3.12	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	З 5.3.13	требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	З 5.3.14	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток

	З 5.3.15	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос
	З 5.3.16	базовый словарный запас на иностранном языке;
	З 5.3.17	техника общения, ориентированная на потребителя
Владение навыками	Н 5.4.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Н 5.4.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Умения	У 5.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 5.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
	У 5.4.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
	У 5.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
	У 5.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
	У 5.4.06	использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
	У 5.4.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств
	У 5.4.08	подготавливать продукты;
	У 5.4.09	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
Знать	З 5.4.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 5.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
	З 5.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	З 5.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 5.4.05	методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	З 5.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 5.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
	З 5.4.08	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий
	З 5.4.09	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
Владеть навыками	Н 5.5.01	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Н 5.5.02	приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Н 5.5.03	Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских

		изделий разнообразного ассортимента
	Н 5.5.04	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	Н 5.5.05	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Уметь	У 5.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 5.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
	У 5.5.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
	У 5.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой
	У 5.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
	У 5.5.06	– использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов
	У 5.5.07	– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:
	У 5.5.08	–подготавливать продукты;
	У 5.5.09	–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
Знать	З 5.5.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 5.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
	З 5.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	З 5.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 5.5.05	методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания
	З 5.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 5.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
	З 5.5.08	органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов
	З 5.5.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
	З 5.5.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
	З 5.5.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	З 5.5.12	методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
	З 5.5.13	требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	З 5.5.14	правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
	З 5.5.15	правила, техника общения с потребителями
	З 5.5.16	базовый словарный запас на иностранном языке

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 612

в том числе в форме практической подготовки 432

Из них на освоение МДК 174

в том числе самостоятельная работа 4

практики 432, в том числе учебная 144

производственная 288

Промежуточная аттестация 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.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1 – 5.5 ОК 01 – 07, ОК 09, ОК 10	Раздел 1 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	10	32	10	2			
ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01 – 07, ОК 09, ОК 10	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	38	8	38	8				
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3 ОК 01 – 07, ОК 09, ОК 10	Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	42	22	42	22				
ПК 5.1, ПК 5.4	Раздел 4.	38		38	22	2			

ОК 01 – 07, ОК 09, ОК 10	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента								
ПК 5.1, ПК 5.5 ОК 01 – 07, ОК 09, ОК 10	Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	24	20	24	8				
	Учебная практика	144	144					144	144
	Производственная практика	288	288					288	288
	Промежуточная аттестация	6	*						
	<i>Всего:</i>	<i>612</i>	<i>502</i>	<i>174</i>	<i>70</i>	<i>4</i>	⁶	<i>144</i>	<i>288</i>

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 приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		часы / часы		
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		часы / часы		
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01 – 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	3 5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.04, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.8, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.1.14, 5.1.15, 5.1.16, 5.2.01, 5.2.02, У5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.04, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.08, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.2.01, 5.2.02, 5.2.03, 5.2.04, 5.2.07, 5.2.10, 5.2.24 Н 5.1.01, 5.1.02
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2		
	2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2		

Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10	3 5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.,4, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.8, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.1.14, 5.1.15, 5.1.16 У 5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.04, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.08, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13
	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,	2		
	2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2		
	3 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских	2		
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2		
Тема 1.3 Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание		ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10	3 5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.,4, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.8, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.1.14, 5.1.15, 5.1.16 У 5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.04, 5.1.05, 5.1.06,
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6		
	Самостоятельная работа Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2		
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2		

	Правила оформления заявок на склад.			5.1.07, 5.1.08, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2		
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	4		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		2	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10	3
1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций. 2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Характеристика основных видов сырья и продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 4. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 5. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.				
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 2.1.	Содержание			

Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01 – 07, ОК 09, ОК 10	3 5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.04, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.08, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.1.14, 5.1.15, 5.1.16, 5.2.01, 5.2.02, 5.2.03, 5.2.04, 5.2.05, 5.2.06, 5.2.07, 5.2.08, 5.2.09, 5.2.10, 5.2.11, 5.2.13 У 5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.04, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.08, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.2.01, 5.2.02, 5.2.03, 5.2.04, 5.2.05, 5.2.06, 5.2.07, 5.2.08, 5.2.09, 5.2.10, 5.2.11, 5.2.12, 5.2.13, 5.2.14, 5.2.15, Н 5.1.01, 5.1.02, 5.2.01
	2 Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 5 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества	4		
Тема 2.2. Приготовление	Содержание	2	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01 – 07, ОК	3 5.1.01, 5.1.02, 5.1.03,
	1 Характеристика различных видов сиропов, их назначение и			

сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов		09, ОК 10	5.1.,4, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.8, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.1.14, 5.1.15, 5.1.16, 5.2.01, 5.2.02, 5.2.03, 5.2.04, 5.2.05, 5.2.06, 5.2.07, 5.2.08, 5.2.09, 5.2.10, 5.2.11, 5.2.13 У 5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.04, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.08, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.2.01, 5.2.02, 5.2.03, 5.2.04, 5.2.05, 5.2.06, 5.2.07, 5.2.08, 5.2.09, 5.2.10, 5.2.11, 5.2.12, 5.2.13, 5.2.14, 5.2.15, Н 5.1.01, 5.1.02, 5.2.01
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. Оценка качества.	2		
	2. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	2		
	3. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады	2		
	4. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	5 Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 6 Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,	2		

Тема 2.3. Приготовление глазури	Содержание	2	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01 – 07, ОК 09, ОК 10	3 5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.,4, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.8, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.1.14, 5.1.15, 5.1.16, 5.2.01, 5.2.02, 5.2.03, 5.2.04, 5.2.05, 5.2.06, 5.2.07, 5.2.08, 5.2.09, 5.2.10, 5.2.11, 5.2.13 У 5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.04, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.08, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.2.01, 5.2.02, 5.2.03, 5.2.04, 5.2.05, 5.2.06, 5.2.07, 5.2.08, 5.2.09, 5.2.10, 5.2.11, 5.2.12, 5.2.13, 5.2.14, 5.2.15, Н 5.1.01, 5.1.02, 5.2.01
	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2		
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание	2	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01 – 07, ОК 09, ОК 10	3 5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.,4, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.8, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.1.14, 5.1.15, 5.1.16, 5.2.01, 5.2.02,
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
	2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент,	2		

	рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			5.2.03, 5.2.04, 5.2.05, 5.2.06, 5.2.07, 5.2.08, 5.2.09, 5.2.10, 5.2.11, 5.2.13
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			У
	Практическое занятие 7. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2		5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.04, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.08, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.2.01, 5.2.02, 5.2.03, 5.2.04, 5.2.05, 5.2.06, 5.2.07, 5.2.08, 5.2.09, 5.2.10, 5.2.11, 5.2.12, 5.2.13, 5.2.14, 5.2.15, Н 5.1.01, 5.1.02, 5.2.01
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание	2	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01 – 07, ОК 09, ОК 10	3
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.			5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.4, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.8, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.1.14, 5.1.15, 5.1.16, 5.2.01, 5.2.02, 5.2.03, 5.2.04, 5.2.05, 5.2.06, 5.2.07, 5.2.08, 5.2.09, 5.2.10, 5.2.11, 5.2.13
	2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2		У 5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.04, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.08, 5.1.09,

				5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.2.01, 5.2.02, 5.2.03, 5.2.04, 5.2.05, 5.2.06, 5.2.07, 5.2.08, 5.2.09, 5.2.10, 5.2.11, 5.2.12, 5.2.13, 5.2.14, 5.2.15, Н 5.1.01, 5.1.02, 5.2.01
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание		ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01 – 07, ОК 09, ОК 10	3 5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.,4, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.8, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.1.14, 5.1.15, 5.1.16, 5.2.01, 5.2.02, 5.2.03, 5.2.04, 5.2.05, 5.2.06, 5.2.07, 5.2.08, 5.2.09, 5.2.10, 5.2.11, 5.2.13 У 5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.04, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.08, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.2.01, 5.2.02, 5.2.03, 5.2.04, 5.2.05, 5.2.06, 5.2.07, 5.2.08, 5.2.09, 5.2.10, 5.2.11, 5.2.12, 5.2.13, 5.2.14, 5.2.15,
	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2		

				Н 5.1.01, 5.1.02, 5.2.01
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание		ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01 – 07, ОК 09, ОК 10	3 5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.4, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.8, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.1.14, 5.1.15, 5.1.16, 5.2.01, 5.2.02, 5.2.03, 5.2.04, 5.2.05, 5.2.06, 5.2.07, 5.2.08, 5.2.09, 5.2.10, 5.2.11, 5.2.13 У 5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.04, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.08, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.2.01, 5.2.02, 5.2.03, 5.2.04, 5.2.05, 5.2.06, 5.2.07, 5.2.08, 5.2.09, 5.2.10, 5.2.11, 5.2.12, 5.2.13, 5.2.14, 5.2.15, Н 5.1.01, 5.1.02, 5.2.01
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2		
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента				
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 3.1. Классификация и	Содержание		ПК 5.1, ПК 5.2 , ПК 5.3	3

ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба			ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10	5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.4, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.8, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.1.14, 5.1.15, 5.1.16, 5.2.06, 5.2.02, 5.3.01, 5.3.02, 5.3.03, 5.3.04, 5.3.05, 5.3.06, 5.3.07, 5.3.08, 5.3.09, 5.3.10, 5.3.11, 5.3.12, 5.3.13, 5.3.14, 5.3.15, 5.3.16, 5.3.17
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	2		
	2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2		у 5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.04, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.08, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.2.0, 3, 5.2.06, 5.2., 7, 5.3.01, 5.3.02, 5.3.03, 5.3.04, 5.3.05 5.3.06, 5.3.07, 5.3.08, 5.3.09, 5.3.10, 5.3.11, 5.3.12, 5.3.13, 5.3.14, 5.3.15, 5.3.16, 5.3.17, 5.3.18, 5.3.19, 5.3.20, 5.3.21, 5.3.22, 5.3.23 Н 5.1.01, 5.1.02, 5.2.01, 5.3.01
Тема 3.2. Приготовление	Содержание		ПК 5.1, ПК 5.2 , ПК 5.3	3

начинок и фаршей для хлебобулочных изделий			ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10	5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.04, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.08, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.1.14, 5.1.15, 5.1.16, 5.2.06, 5.2.02, 5.3.01, 5.3.02, 5.3.03, 5.3.04, 5.3.05, 5.3.06, 5.3.07, 5.3.08, 5.3.09, 5.3.10, 5.3.11, 5.3.12, 5.3.13, 5.3.14, 5.3.15, 5.3.16, 5.3.17
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.	2		у 5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.04, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.08, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.2.0, 3, 5.2.06, 5.2., 7, 5.3.01, 5.3.02, 5.3.03, 5.3.04, 5.3.05, 5.3.06, 5.3.07, 5.3.08, 5.3.09, 5.3.10, 5.3.11, 5.3.12, 5.3.13, 5.3.14, 5.3.15, 5.3.16, 5.3.17, 5.3.18, 5.3.19, 5.3.20, 5.3.21, 5.3.22, 5.3.23 Н 5.1.01, 5.1.02, 5.2.01, 5.3.01
Тема 3.3. Приготовление	Содержание		ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3	3

различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба			OK 01-OK 07, OK 09, OK 10	5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.4, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.8, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.1.14, 5.1.15, 5.1.16, 5.2.06, 5.2.02, 5.3.01, 5.3.02, 5.3.03, 5.3.04, 5.3.05, 5.3.06, 5.3.07, 5.3.08, 5.3.09, 5.3.10, 5.3.11, 5.3.12, 5.3.13, 5.3.14, 5.3.15, 5.3.16, 5.3.17
	1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	4		
	2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4		у 5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.04, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.08, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.2.0, 3, 5.2.06, 5.2., 7, 5.3.01, 5.3.02, 5.3.03, 5.3.04, 5.3.05, 5.3.06, 5.3.07, 5.3.08, 5.3.09, 5.3.10, 5.3.11, 5.3.12, 5.3.13, 5.3.14, 5.3.15, 5.3.16, 5.3.17, 5.3.18, 5.3.19, 5.3.20, 5.3.21, 5.3.22, 5.3.23
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 8 Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	4		Н 5.1.01, 5.1.02, 5.2.01, 5.3.01
	Практическое занятие 9 Определение качества муки в условиях производства.	4		
Тема 3.4. Приготовление,	Содержание		ПК 5.1, ПК 5.2 , ПК 5.3	3

оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба			OK 01-OK 07, OK 09, OK 10	5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.4, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.8, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.1.14, 5.1.15, 5.1.16, 5.2.06, 5.2.02, 5.3.01, 5.3.02, 5.3.03, 5.3.04, 5.3.05, 5.3.06, 5.3.07, 5.3.08, 5.3.09, 5.3.10, 5.3.11, 5.3.12, 5.3.13, 5.3.14, 5.3.15, 5.3.16, 5.3.17
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	2		
	2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			У
	Практическое занятие 10 Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста с учетом взаимозаменяемости продуктов	4		5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.04, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.08, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.2.0, 3, 5.2.06, 5.2., 7, 5.3.01, 5.3.02, 5.3.03, 5.3.04, 5.3.05
	Лабораторная работа 1. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	4		5.3.06, 5.3.07, 5.3.08, 5.3.09, 5.3.10, 5.3.11, 5.3.12, 5.3.13, 5.3.14, 5.3.15, 5.3.16, 5.3.17, 5.3.18, 5.3.19, 5.3.20, 5.3.21, 5.3.22, 5.3.23
	Лабораторная работа 2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	6		Н 5.1.01, 5.1.02, 5.2.01, 5.3.01
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				

МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание		ПК 5.1, ПК 5.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10	З 5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.4, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.8, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.1.14, 5.1.15, 5.1.16, 5.4.01, 5.4.02, 5.4.03, 5.4.04, 5.4.05, 5.4.06, 5.4.07, 5.4.08, 5.4.09, 5.4.10, 5.4.11, 5.4.12, 5.4.13, 5.4.14, 5.4.15, 5.4.16 У 5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.04, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.08, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.4.01, 5.4.02, 5.4.03, 5.4.4, 5.4.05, 5.4.06, 5.4.07, 5.4.08, 5.4.09, 5.4.10, 5.4.11, 5.4.12, 5.4.13, 5.4.14, 5.4.15, 5.4.16, 5.4.17, 5.4.18, 5.4.19, 5.4.20, 5.4.21, Н 5.1.01, 5.1.02, 5.4.01, 5.4.02
	1. Виды мучных кондитерских изделий из ржаного теста их классификация, ассортимент, значение в питании	4		
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста качеству, условия и сроки хранения	4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 11 Расчет сырья для приготовления региональных мучных кондитерских изделий из ржаного теста с учетом взаимозаменяемости продуктов	2		
	Лабораторная работа 3 Приготовление и оформление региональных мучных кондитерских изделий из ржаного теста	4		

Тема 4.2 Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание		ПК 5.1, ПК 5.2 , ПК 5.3 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10	3 5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.4, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.8, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.1.14, 5.1.15, 5.1.16, 5.2.06, 5.2.02, 5.3.01, 5.3.02, 5.3.03, 5.3.04, 5.3.05, 5.3.06, 5.3.07, 5.3.08, 5.3.09, 5.3.10, 5.3.11, 5.3.12, 5.3.13, 5.3.14, 5.3.15, 5.3.16, 5.3.17
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	4		У 5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.04, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.08, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.2.0, 3, 5.2.06, 5.2., 7, 5.3.01, 5.3.02, 5.3.03, 5.3.04, 5.3.05, 5.3.06, 5.3.07, 5.3.08, 5.3.09, 5.3.10, 5.3.11, 5.3.12, 5.3.13, 5.3.14, 5.3.15, 5.3.16, 5.3.17, 5.3.18, 5.3.19, 5.3.20, 5.3.21, 5.3.22, 5.3.23
	Самостоятельная работа Требования к условиям хранения и реализации мучных кондитерских изделий с кремом	2		
	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 12 Расчет сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из разных видов теста с учетом взаимозаменяемости продуктов	4		
	Лабораторное занятие 4 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	4		
	Лабораторная занятие 5 . Приготовление и оформление мучных	4		Н 5.1.01, 5.1.02, 5.2.01, 5.3.01

	кондитерских изделий из бисквитного теста			
	Лабораторная занятие 6 . Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	4		
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента				
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
	Содержание			
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 5.1, ПК 5.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК10	З 5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.,4, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.8, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.1.14, 5.1.15, 5.1.16, 5.5.01, 5.5.02, 5.03, 5.5.04, 5.5.05, 5.5.06, 5.5.07, 5.5.8, 5.5.09, 5.5.10, 5.5.11, 5.5.12, 5.5.13, 5.5.14, 5.5.15, 5.5.16
	2. Приготовление бисквитных и песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желсйные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой	2		
	3. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление воздушных, миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы,	2		

	фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных			5.5.06, 5.5.07, 5.5.08, 5.5.09, 5.5.0, 5.5.11, 5.5.12, 5.5.13, 5.5.14, 5.5.15, 5.5.16, 5.5.17, 5.5.18, 5.5.19, 5.5.20, 5.5.21
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 13 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	4		Н 5.1.01, 5.1.02, 5.5.01, 5.5.02, 5.5.03, 5.5.05
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	Содержание		ПК 5.1, ПК 5.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК10	З 5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.,4, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.8, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.1.14, 5.1.15, 5.1.16, 5.5.01, 5.5.02, 5.5.03, 5.5.04, 5.5.05, 5.5.06, 5.5.07, 5.5.8, 5.5.09, 5.5.10, 5.5.11, 5.5.12, 5.5.13, 5.5.14, 5.5.15, 5.5.16
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	2. Приготовление бисквитных и песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2		У 5.1.01, 5.1.02, 5.1.03, 5.1.04, 5.1.05, 5.1.06, 5.1.07, 5.1.08, 5.1.09, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12, 5.1.13, 5.5.01, 5.5.02, 5.5.03, 5.5.04, 5.5.05, 5.5.06, 5.5.07, 5.5.08, 5.5.09, 5.5.0, 5.5.11,
	5. Приготовление миндальных, воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 14	4		

	Расчет сырья для приготовления торта			5.5.12, 5.5.13, 5.5.14, 5.5.15, 5.5.16, 5.5.17, 5.5.18, 5.5.19, 5.5.20, 5.5.21 Н 5.1.01, 5.1.02, 5.5.01, 5.5.02, 5.5.03, 5.5.05
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5 1. Классификация тортов и пирожных. 2. Особенности приготовления различных видов тортов. 3. Особенности приготовления различных видов пирожных.		2		
Экзамен по МДК.05.02/консультации		6/2		
Учебная практика Виды работ Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.		144		

6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			

17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты			
Производственная практика Виды работ 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий,	288		

рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
Промежуточная аттестация по ПМ	6		
Всего	612		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

-Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», в соответствии с п. 6.1.2. образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

-Лаборатории «Поварское дело», «Кондитерское дело» оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные электронные издания

1. 1. Апет, Т. К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т. К. Апет. — 2-е изд., испр. и доп. — Минск : РИПО, 2021. — 391 с. — ISBN 978-985-7253-23-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

2. Ермилова, С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие для студ. учрежд. СПО/ С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. — 6-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2017./ 1CD-ROM. — Загл. с титул. экрана. - Текст: электронный

3. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения : учебно-методическое пособие для спо / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-9092-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/184150> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: по подписке.

4. Размыслович, Г. П. Кондитерское дело. Практикум : учебное пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская. — Минск : РИПО, 2019. — 343 с. — ISBN 978-985-503-943-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131911> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим по подписке.

5. Размыслович, Г. П. Кондитерское дело : учебное пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская. — Минск : РИПО, 2019. — 499 с. — ISBN 978-985-503-985-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154202> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим по подписке.

6. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44337-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220502> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим по подписке.

7. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-9496-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195523> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: по подписке.

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: 21.11.2022). — Режим доступа: по подписке.

9. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 128 с. — ISBN 978-5-507-44454-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/224684> (дата обращения: 28.11.2022). — Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. 1. Анфимова, Н. А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. — М.: Издательский центр «Академия» 2014. - Текст: непосредственный.

2. Бурчакова, И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы: учебное пособие/ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. — 1-е изд. — М.: Издательский центр «Академия», 2016. - Текст: непосредственный.

3. Бурчакова, И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для СПО / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова — 3-е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2016.- Текст: непосредственный.

4. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений СПО/ С.В. Ермилова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020.- Текст: непосредственный.

5. Мармузова, Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова — 7-е изд. стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018.- Текст: непосредственный.

6. Мучные кулинарные и кондитерские изделия: производственно-практическое издание/ А.С.Ратушный — М.: Дашков и К, 2018.- Текст: непосредственный.

7. Потапова, И.И. Калькуляции и учета: учеб. пособие для НПО / И.И. Потапова. -М.: Издательский центр «Академия», 2006. - Текст: непосредственный.

8. Скобельская, З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. образования/ З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева — М.: ПрофОбрИздат, 2002.- Текст: непосредственный.

9. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. — М.: Издательский центр «Академия», 2011. - Текст: непосредственный.

10. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. учреждений СПО / Т.Б. Цыганова. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. - Текст: непосредственный.

11. Сборник рецептур блюда кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко и др. – М.: Лада: АЙРИС-пресс; Киев: Арий, 2021. – Текст: непосредственный.
1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III
4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98
5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	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: – 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

[Введите текст]

	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, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – 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: – 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); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – 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	

[Введите текст]

	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	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана	

	и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– 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	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	

Приложение 3.1

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ****«ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»****2023 г.**

[Введите текст]

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 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09-10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1	У 1.1.01	соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	З 1.1.01	основные понятия и термины микробиологии;
ПК 2.1	У 2.1.01	определять источники микробиологического загрязнения;	З 2.1.01	основные группы микроорганизмов,
ПК 3.1	У 3.1.01	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,	З 3.1.01	микробиология основных пищевых продуктов;
ПК 4.1	У 4.1.01	обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	З 4.1.01	правила личной гигиены работников организации питания;
ПК 5.1	У 5.1.01	готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	З 5.1.01	классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
ПК 1.2.	У 1.2.01	проводить органолептическую	З 1.2.01	правила проведения дезинфекции, дезинсекции,

[Введите текст]

		оценку безопасности пищевого сырья и продуктов		дератизации;
ПК 2.2.			3 2.2.01	основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
ПК 3.2			3 3.2.01	возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
ПК 4.2.			3 4.2.01	методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
ПК 4.3	У 4.3.01	рассчитывать энергетическую ценность блюд;	3 4.3.01	– пищевые вещества и их значение для организма человека;
ПК 2.2	У 2.2.01	рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	3 2.2.01	– суточную норму потребности человека в питательных веществах;
ПК 3.2	У 3.2.01	составлять рационы питания для различных категорий потребителей	3 3.2.01	– основные процессы обмена веществ в организме;
ПК 4.2			3 4.2.01	– суточный расход энергии;
ПК 5.2			3 5.2.01	– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
ПК 5.3			3 5.3.01	– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
ПК.5.4			3 5.4.01	– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
ПК.1.3.			3 1.3.01	– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп

[Введите текст]

				населения;
ПК 1.4			3 1.4.01	– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
ПК 1.5			3 1.5.01	– 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	36
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
лабораторные работы	2
практические занятия	16
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2

2.1.01. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Введение	Содержание учебного материала	1	ПК 1.1.	
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.			
Раздел 1	Основы микробиологии в пищевом производстве		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	У 1.1.01
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала	1		У 2.1.01
	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.			У 3.1.01
	Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.			У 4.1.01
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.			У 5.1.01
				У 1.2.01
				У 4.3.01

	Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.			У 2.2.01 У 3.2.01 З 1.1.01 З 2.1.01 З 3.1.01 З 4.1.01 З 5.1.01 З 1.2.01 З 2.2.01 З 3.2.01 З 4.2.01 З 4.3.01 З 2.2.01 З 3.2.01 З 4.2.01 З 5.2.01 З 5.3.01 З 5.4.01 З 1.3.01 З 1.4.01
	Тематика практических занятий	2		
	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	2		
	Тематика лабораторных работ	2		
	Изучение под микроскопом микроорганизмов	2		

				З 1.5.01
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	У 1.1.01
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности			У 2.1.01
	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.			У 3.1.01
				У 4.1.01
				У 5.1.01
				У 1.2.01
	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения			У 4.3.01
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития			У 2.2.01
		У 3.2.01		
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	З 1.1.01		
Схема микробиологического контроля	З 2.1.01			
Тематика практических занятий	2		З 3.1.01	
Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	2		З 4.1.01	
			З 5.1.01	
			З 1.2.01	
			З 2.2.01	
			З 3.2.01	
			З 4.2.01	
			З 4.3.01	

				З 2.2.01 З 3.2.01 З 4.2.01 З 5.2.01 З 5.3.01 З 5.4.01 З 1.3.01 З 1.4.01 З 1.5.01
Раздел 2	Основы физиологии питания			
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	У 1.1.01
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах			У 2.1.01
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания			У 3.1.01
	Тематика практических занятий	2		У 4.1.01
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2		У 5.1.01
				У 1.2.01
				У 4.3.01
				У 2.2.01
				У 3.2.01

				3 1.1.01 3 2.1.01 3 3.1.01 3 4.1.01 3 5.1.01 3 1.2.01 3 2.2.01 3 3.2.01 3 4.2.01 3 4.3.01 3 2.2.01 3 3.2.01 3 4.2.01 3 5.2.01 3 5.3.01 3 5.4.01 3 1.3.01 3 1.4.01 3 1.5.01
Тема 2.2	Содержание учебного материала	1	ПК 1.1-1.5	У 1.1.01

Пищеварение и усвояемость пищи	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	У 2.1.01 У 3.1.01 У 4.1.01 У 5.1.01 У 1.2.01 У 4.3.01 У 2.2.01 У 3.2.01 З 1.1.01 З 2.1.01 З 3.1.01 З 4.1.01 З 5.1.01 З 1.2.01 З 2.2.01 З 3.2.01 З 4.2.01 З 4.3.01 З 2.2.01 З 3.2.01
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи			
	Тематика практических занятий	2		
	Изучение схемы пищеварительного тракта.	1		
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1		

				З 4.2.01 З 5.2.01 З 5.3.01 З 5.4.01 З 1.3.01 З 1.4.01 З 1.5.01
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	У 1.1.01
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека			У 2.1.01
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда			У 3.1.01
	Тематика практических занятий	2		У 4.1.01
	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	1		У 5.1.01
	Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	1		У 1.2.01
				У 4.3.01
				У 2.2.01
				У 3.2.01
				З 1.1.01
				З 2.1.01
				З 3.1.01
				З 4.1.01

				З 5.1.01 З 1.2.01 З 2.2.01 З 3.2.01 З 4.2.01 З 4.3.01 З 2.2.01 З 3.2.01 З 4.2.01 З 5.2.01 З 5.3.01 З 5.4.01 З 1.3.01 З 1.4.01 З 1.5.01
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5	У 1.1.01 У 2.1.01 У 3.1.01
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда			

населения	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	У 4.1.01 У 5.1.01 У 1.2.01 У 4.3.01 У 2.2.01 У 3.2.01 З 1.1.01 З 2.1.01 З 3.1.01 З 4.1.01 З 5.1.01 З 1.2.01 З 2.2.01 З 3.2.01 З 4.2.01 З 4.3.01 З 2.2.01 З 3.2.01 З 4.2.01 З 5.2.01
	Тематика практических занятий	2		
	Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2		

				З 5.3.01 З 5.4.01 З 1.3.01 З 1.4.01 З 1.5.01
Раздел 3	Санитария и гигиена в пищевом производстве			
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала	2		У 1.1.01
	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.			У 2.1.01 У 3.1.01 У 4.1.01 У 5.1.01
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	У 1.2.01 У 4.3.01 У 2.2.01 У 3.2.01 З 1.1.01 З 2.1.01 З 3.1.01 З 4.1.01

				З 5.1.01 З 1.2.01 З 2.2.01 З 3.2.01 З 4.2.01 З 4.3.01 З 2.2.01 З 3.2.01 З 4.2.01 З 5.2.01 З 5.3.01 З 5.4.01 З 1.3.01 З 1.4.01 З 1.5.01
Тема 3.2 Санитарногигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5	У 1.1.01 У 2.1.01 У 3.1.01 У 4.1.01
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря,			

	посуды в организациях питания		ПК 5.1-5.5	У 5.1.01
				У 1.2.01
				У 4.3.01
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.			У 2.2.01
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения			У 3.2.01
	Тематика практических занятий	2		З 1.1.01
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2		З 2.1.01
				З 3.1.01
				З 4.1.01
				З 5.1.01
				З 1.2.01
				З 2.2.01
				З 3.2.01
				З 4.2.01
				З 4.3.01
				З 2.2.01
				З 3.2.01
				З 4.2.01
				З 5.2.01
				З 5.3.01

				З 5.4.01 З 1.3.01 З 1.4.01 З 1.5.01
Тема 3.3 Санитарногигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	У 1.1.01 У 2.1.01 У 3.1.01 У 4.1.01 У 5.1.01 У 1.2.01 У 4.3.01
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов			У 2.2.01 У 3.2.01
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок			З 1.1.01 З 2.1.01 З 3.1.01 З 4.1.01 З 5.1.01 З 1.2.01 З 2.2.01
	Тематика практических занятий	2		
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2		

				З 3.2.01 З 4.2.01 З 4.3.01 З 2.2.01 З 3.2.01 З 4.2.01 З 5.2.01 З 5.3.01 З 5.4.01 З 1.3.01 З 1.4.01 З 1.5.01
Тема 3.4 Санитарногигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	У 1.1.01 У 2.1.01 У 3.1.01 У 4.1.01 У 5.1.01 У 1.2.01 У 4.3.01 У 2.2.01

				Y 3.2.01
				3 1.1.01
				3 2.1.01
				3 3.1.01
				3 4.1.01
				3 5.1.01
				3 1.2.01
				3 2.2.01
				3 3.2.01
				3 4.2.01
				3 4.3.01
				3 2.2.01
				3 3.2.01
				3 4.2.01
				3 5.2.01
				3 5.3.01
				3 5.4.01
				3 1.3.01
				3 1.4.01
				3 1.5.01

	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	У 1.1.01
				У 2.1.01
				У 3.1.01
				У 4.1.01
				У 5.1.01
				У 1.2.01
				У 4.3.01
				У 2.2.01
				У 3.2.01
				З 1.1.01
				З 2.1.01
				З 3.1.01
				З 4.1.01
				З 5.1.01
				З 1.2.01
				З 2.2.01
				З 3.2.01
				З 4.2.01
				З 4.3.01
				З 2.2.01

			3 3.2.01 3 4.2.01 3 5.2.01 3 5.3.01 3 5.4.01 3 1.3.01 3 1.4.01 3 1.5.01
Bcero:		36	

2.2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

- Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2. образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

2.2.01. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

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. 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.
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.
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.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -10-е изд., стер. — Москва: Академия, 2017. —160 с.
6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. — 2-е изд., стер. — Москва: Академия, 2018. — 352 с.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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.

2.2.01.1. Основные электронные издания:

1. Быкова, Т. О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебное пособие для СПО / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-4488-1254-5. — Текст : электронный //

Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106842>

2. 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.

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> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. 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> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. 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> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. 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> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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> (дата обращения: 14.12.2020). — 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> (дата обращения: 14.12.2020). — 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> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2.2.01.2. Дополнительные источники:

Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472601> (дата обращения: 31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: – письменного/устного опроса; – тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.

Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Приложение 3.2

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ****«ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»****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 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: Учебная дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1	У1.1.01	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	З 1.1.01	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
ПК 2.1	У2.1.01	оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	З 2.1.01	виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
ПК 3.1	У3.1.01	оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;	З 3.1.01	методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
ПК 4.1	У4.1.01	осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	З 4.1.01	современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

ПК 5.1			3 5.1.01	виды складских помещений и требования к ним;
ОК 10			3 1.0.01	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия	16
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10	У1.1.01
	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	2	ПК 1.1-1.5	У2.1.01
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	У3.1.01 У4.1.01 З 1.1.01 З 2.1.01 З 3.1.01 З 4.1.01 З 5.1.01 З 1.0.01
Тема 1.	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10	У1.1.01

Классификация продовольственных товаров	1. Классификация продовольственных товаров.	2	ПК 1.1-1.5	У2.1.01
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	У3.1.01 У4.1.01 З 1.1.01 З 2.1.01 З 3.1.01 З 4.1.01 З 5.1.01 З 1.0.01
Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10	У1.1.01
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	У2.1.01 У3.1.01 У4.1.01 З 1.1.01 З 2.1.01 З 3.1.01 З 4.1.01 З 5.1.01 З 1.0.01
	2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки			
	Тематика лабораторных работ	2		
	1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. 2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту			
Тема 3	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10	У1.1.01

Товароведная характеристика зерновых товаров	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.	2	ПК 1.1-1.5	У2.1.01
			ПК 2.1-2.8	У3.1.01
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров		ПК 3.1-3.5	У4.1.01
			ПК 4.1-4.5	3 1.1.01
	Тематика лабораторных работ	2	ПК 5.1-5.5	3 2.1.01
				3 3.1.01
	1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту			3 4.1.01
				3 5.1.01
				3 1.0.01
Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10	У1.1.01
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	2	ПК 1.1-1.5	У2.1.01
			ПК 2.1-2.8	У3.1.01
			ПК 3.1-3.5	У4.1.01
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров		ПК 4.1-4.5	3 1.1.01
	Тематика лабораторных работ	2	ПК 5.1-5.5	3 2.1.01
			3 3.1.01	
1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.			3 4.1.01	
			3 5.1.01	
				3 1.0.01
Тема 5	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10	У1.1.01

Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		ПК 1.1-1.5	У2.1.01
	2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		ПК 2.1-2.8	У3.1.01
	Тематика лабораторных работ	2	ПК 3.1-3.5	У4.1.01
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.		ПК 4.1-4.5	3 1.1.01
	2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.		ПК 5.1-5.5	3 2.1.01
Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10	У1.1.01
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	2	ПК 1.1-1.5	У2.1.01
	2. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов		ПК 2.1-2.8	У3.1.01
	Тематика лабораторных работ	2	ПК 3.1-3.5	У4.1.01
	1. Органолептическая оценка качества мяса		ПК 4.1-4.5	3 1.1.01
Тема 7.	Содержание учебного материала	6	ПК 5.1-5.5	3 2.1.01
				3 3.1.01
				3 4.1.01
				3 5.1.01
				3 1.0.01

Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	У2.1.01
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение			У3.1.01
	3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров			У4.1.01
				3 1.1.01
	Тематика лабораторных работ	2		3 2.1.01
				3 3.1.01
1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. 2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	2	3 4.1.01		
	2	3 5.1.01		
		3 1.0.01		
Тема 8.	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	У1.1.01
Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	2		У2.1.01
	2. Условия и сроки хранения			У3.1.01
				У4.1.01
	Тематика лабораторных работ	2		3 1.1.01
				3 2.1.01
1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту		3 3.1.01		
		3 4.1.01		

	Самостоятельная работа обучающихся	2		3 5.1.01
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			3 1.0.01
Всего:		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

- кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2. образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. Рензиева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензиева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.
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. — ISBN 978-5-8114-6904-8.
7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для СПО / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/70617>
2. 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> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. 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.

4. 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> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. 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> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153660> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149346> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488216> (дата обращения: 31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Осваиваемые знания:		
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: – письменного/устного опроса; – тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.
Осваиваемые умения:		
проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям	Текущий контроль: – защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; – оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы – экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических / лабораторных занятий Промежуточная аттестация: – экспертная оценка

осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	выполнения практических заданий на диф зачете

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»

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 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места является обязательной частью образовательной программы ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО *профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер*

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1	У 1.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;	З 1.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;
	У 1.1.02	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;	З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;
	У 1.1.03	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	З 1.1.03	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;
	У 1.1.04	обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять	З 1.1.04	последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке;

		ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;		
	У 1.1.05	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	З 1.1.05	виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;
ПК 2.1	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;	З 2.1.01	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;
	У 2.1.02	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;	З 2.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У 2.1.03	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	З 2.1.03	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	У 2.1.04	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;		
ПК 3.1	У 3.1.01	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	З 3.1.01	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

		видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;		
	У 3.1.02	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	З 3.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
	У 3.1.03	контролировать своевременность 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;	З 3.1.03	последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	У 3.1.04	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;		
ПК 4.1	У 4.1.01	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	З 4.1.01	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
	У 4.1.01	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;	З 4.1.02	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 4.1.02	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;		
ПК 5.1	У 5.1.01	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации	З 5.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления

		производственного инвентаря и технологического оборудования;		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У 5.1.02	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	З 5.1.02	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
	У 5.1.03	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря	З 5.1.03	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
	У 5.1.04	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	З 5.1.04	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.02	составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		

ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в 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	36
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
лабораторные работы	12
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация в формате дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объём часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>	<i>Код НУЗ</i>
1	3	4		
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	14		
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала	2	ОК1,2,4,5,9	У 01.02, 04.04, 09.01 З 01.01, 04.01, 09.01
	1. Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания			
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала	8	ОК1,2,5 ПК 1.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	Уо 01,02, 02.01 Зо 05.01 У 1.1.02, 3.1.03 З 5.1.01
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.			
	2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов			
	3. Характеристика способов кулинарной обработки			
	4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, для приготовления горячей кулинарной продукции, для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.			

	5. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.			
	Тематика практических занятий	4	ОК1,2,9	Уо 01.01
	1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	2	ПК 1.1	Зо 02.01, 09.01
	2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	1	ПК 2.1	У 1.1.01, 2.2.03
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	1		З 2.1.01
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	16		
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	6	ОК1,4,5,9	Уо 01.02, 09.01
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации		ПК 1.1	Зо 05.01, 04.01
			ПК 2.1	У 2.1.03, 4.1.01, 5.1.01
			ПК 3.1	
	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ПК 4.1	З 1.1.01, 3.1.01
			ПК 5.1	
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.			
	4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации			

	6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации			
	<i>Тематика практических занятий</i>	2	ОК1,4	Уо 04.01
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	1	ПК 1.1	Зо 01.01
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	1	ПК 3.1	У 1.1.02 З 3.1.01

Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	4	ОК1,2,4,5,9	Уо 01.02, 05.01
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		ПК 2.1	Зо 02.01, 04.01, 09.01
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ПК 3.1	У 2.1.03, 4.1.01, 5.1.01
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ПК 4.1	
	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ПК 5.1	З 3.1.01, 3.1.03
	Тематика практических занятий	4	ОК1,4,5,9	Уо 01.02, 09.01
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2	ПК 2.1	Зо 05.01, 04.01
Тема 2.3 Холодильное оборудование	2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования	2	ПК 5.1	У 2.1.03
	Содержание учебного материала	2	ОК1,2,4	Уо 01.02, 02.01
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное). Правила безопасной эксплуатации		ПК 1.1	Зо 04.01
	Тематика практических занятий	2	ПК 2.1	У 2.1.03, 5.1.03
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	ПК 5.1	З 2.1.01, 3.1.01
Самостоятельная работа Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		2		
Дифференцированный зачет		2		

<i>Всего:</i>	36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

- кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2. образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1.Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: – 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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - тестирования
Умение: – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и	Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - тестирования

– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования – проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	т.д.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.04 Экономические и 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 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности является обязательной частью Общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1 - 11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.5	У 1.5.01	Разрабатывать стратегию ценообразования, исходя из сложности создания образа	З 1.5.01	Стратегия ценообразования, цена, методы ценообразования
	У 1.5.02	Рассчитывать заработную плату мастера, исходя из действующего законодательства	З 1.5.02	Заработная плата, МРОТ, элементы заработной платы
	У 1.5.03	Применять знания по режимам налогообложения для различных организационно-правовых форм предпринимательской деятельности	З 1.5.03	Организационно-правовая форма, режим налогообложения, ИП, АО, ООО, ПСН, ОСНО, УСН, НПД, самозанятые
ПК 6.3	У 6.3.01	защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством	З 6.1.01	права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации
	У 6.3.02	определять организационно – правовую форму юридического лица	З 6.1.02	организационно-правовые формы юридических лиц, правовое положение субъектов предпринимательской деятельности
ПК 6.4	У 6.4.01	Выявлять, анализировать причины возникновения дисциплинарной, материальной	З 6.2.01	понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

		ответственности		
	У 6.4.02	оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	З 6.2.02	виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров
ОК 01	У 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	З 01.01	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	У 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	З 01.02	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	У 01.03	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	З 01.03	структуру плана для решения задач
	У 01.04	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	З 01.04	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	У 02.01	определять задачи для поиска информации, необходимые источники информации	З 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	У 02.02	структурировать получаемую информацию и выделять наиболее значимое в перечне информации	З 02.02	приемы структурирования информации
ОК 03	У 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	З 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	У 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	З 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	У 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального	З 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования

		развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи		
ОК 04	У 04.01	организовывать работу коллектива и команды,	З 04.01	психологические основы деятельности коллектива,
	У 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	З 04.01	психологические особенности личности основы проектной деятельности
ОК 05	У 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке,	З 05.01	особенности социального и культурного контекста;
	У 05.02	проявлять толерантность в рабочем коллективе	З 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	У 06.01	описывать значимость своей специальности	З 06.01	сущность гражданско- патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности
	У 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	З 06.02	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	У 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности;	З 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	У 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	З 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	У 07.03	осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	З 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
	У 07.04	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	З 07.04	принципы бережливого производства, основные направления изменения климатических условий региона

ОК 08	У 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	З 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
	У 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	З 08.02	основы здорового образа жизни
	У 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	З 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения
ОК 09	У 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)	З 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	У 09.02	понимать тексты на базовые профессиональные темы	З 09.01	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	У 09.03	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	З 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	У 09.04	Строить, объяснять и писать простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	З 09.04	особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 10	У 10.01	Грамотно использовать нормативную и оформлять учетно-отчетную документацию для решения профессиональных задач	З 10.01	Виды учетно-отчетной документации, используемой в профессиональной деятельности
ОК 11	У 11.01	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	З 11.01	Основы предпринимательской деятельности
	У 11.02	Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	З 11.02	Основы финансовой грамотности

	У 11.03	Оформлять бизнес- план Рассчитывать размеры выплат по кредитам	З 11.03	Правила разработки бизнес- планов Порядок выстраивания презентации

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	36
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	8
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	КодН/У/З
1	2	3		
Раздел 1. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности				
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала	4		
	1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	У 1.01 – У 1.04, 3 1.01 – 3 1.04
	2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение	2		
	СР: Подготовка рефератов и сообщений по темам: «Антимонопольное законодательство», «Факторы спроса», «Факторы предложения».	2		
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	8	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	У 1.01 – У 1.04, 3 1.01 – 3
Предприятие (организация) как субъект	1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу.	2		

хозяйствования.	2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации	2	OK7, OK9, OK10,OK11	1.04
	3. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений	2		
	4. Основные фонды и оборотные активы предприятия. Понятие и показатели эффективности использования			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	2		
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда		12		
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Содержание учебного материала		OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11	У 1.01 – У 1.04, З 1.01 – 1.04
	1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений.	2		
	2. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. работников	2		

	3. Дисциплина труда и трудовой распорядок. Материальная ответственность сторон трудового договора	2		
	4. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав	2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия 2. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	2		
	Практические занятия 3. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач	2		
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание учебного материала	10	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	У 1.01 – У .04, З 1.01 – З 1.04
	1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству.	2		
	2. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.	2		
	3. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.	2		
	4. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия 4. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	2		
	Дифференцированный зачет	2		
Всего		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

- кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2. образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

3.2.1.1 Законодательные и нормативные акты

1. Конституция Российской Федерации от 12.декабря 1993г. (с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020);
2. Гражданский кодекс РФ ч.1 от 30.11.1995г. № 51-ФЗ (с изменениями от 16.05.2023) // Собрание законодательства РФ-1994-32- Ст. 3301.;
3. Гражданский кодекс РФ ч.2 от 26.01. 1996г. №14-ФЗ (с изменениями от 01.07.2021)// Собрание законодательства РФ-1996- №5-Ст.410.;
4. Трудовой кодекс РФ ФЗ от 30.12.2001г. №197-ФЗ (с изменениями от 27.06.2023) // Собрание законодательства РФ.-2023 г.-№1.-Ст.3.;
5. Кодекс РФ об административных правонарушениях от 30.12.2001г. №195-ФЗ (с изменениями от 24.06.2023) // Собрание законодательства РФ.- 2023 г.-№1.-Ст.1.;
6. Гражданско-процессуальный кодекс Российской Федерации от 14.11.2002 г. №138-ФЗ (с изменениями от 26.04.2023);
7. Закон РФ «О занятости населения в Российской Федерации» от 19.04.1991 г. №1032-1 (с изменениями от 28.12.2022) // СЗ РФ.-2023.-№17.-Ст.1915.
8. Федеральный закон РФ №129-ФЗ «О государственной регистрации юридических лиц» от 08.08.2001 (ред.от 14.04.2023);
9. Закон РФ №14-ФЗ «Об обществах с ограниченной ответственностью» от 08.02.1998г. (ред. От 16.04.2022);
10. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г. (ред. От 05.12.2022);
11. Федеральный закон № 149-ФЗ от 02.07. 2006 г. «Об информации, информатизации и защите информации» (ред. От 29.12.2002).

3.2.1.2 Учебные и справочные издания

1. Анисимов, А. П., Рыженков А.Я, Осетрова А.Ю., Попова О.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для СПО; под ред. А. Я. Рыженкова. — 6-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2023. — 344 с. — (Профессиональное образование).
2. Афанасьев И.В., Афанасьева И.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / И.В. Афанасьев, И.В.Афанасьева. — М. : Издательство Юрайт, 2023 – 155 с.
3. Бошно, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / С. В. Бошно. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 533 с. — (Профессиональное образование).
4. Бугорский, В. П. Организация туристской индустрии. Правовые основы : учебное пособие для СПО / В. П. Бугорский. — М. : Издательство Юрайт, 2023. — 165 с.
5. Волков А.М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для среднего профессионального образования / А.М.Волков, Е.А. Лютягина; под общей редакцией А.М.Волкова. – 3-е изд., перераб.и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 279 с.

6. Капустин, А. Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для СПО / А. Я. Капустин, К. М. Беликова ; под ред. А. Я. Капустина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2022. — 382 с. — (Профессиональное образование).
7. Певцова Е. А. Правовое регулирование труда и занятости молодежи : учеб. пособие / Е. А. Певцова. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 224 с. — (Серия «Профессиональная ориентация»)
8. Петрова Г.В. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности в сфере сервиса. Г.В.Петрова – М.: Издательский центр Академия, 2019. – 318 с.
9. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для среднего профессионального образования / В.И. Авдийский (и др.); под редакцией В.И. Авдийского, Л.А. Букаловой. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 333 с.
10. Шумилов, В. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / В. М. Шумилов. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 423 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
-принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - способы обеспечения организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность Не менее 75% правильных ответов	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета ответов, -тестирования.
-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность оптимальность выбора способов действий,	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе

трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки	практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП 05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

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. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии СПО 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-05, ОК 09, ОК 10; ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.6, ПК 4.4, ПК 5.3.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.4.	У 1.4.01	Вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания	З 1.4.01	Виды учета, требования, предъявляемые к учету
			З 1.4.02	Задачи бухгалтерского учета
			З 1.4.03	Предмет и метод бухгалтерского учета
			З 1.4.04	Элементы бухгалтерского учета
			З 1.4.05	Принципы и формы организации бухгалтерского учета
			З 1.4.06	Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании
			З 1.4.07	Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе
			З 1.4.08	Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию
			З 1.4.09	Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов
				Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера

			3 1.4.10	
ПК 2.8.	У 2.8.02	Составлять товарный отчет за день	3 2.8.11 3 2.8.12 3 2.8.13 3 2.8.14 3 2.8.15	Источники поступления продуктов и тары Правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров Порядок оформления и учета доверенностей Правила документального оформления движения материальных ценностей Понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц
ПК 3.6.	У 3.6.03 У 3.6.04 У 3.6.05	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	3 3.6.16 3 3.6.17 3 3.6.18 3 3.6.19 3 3.6.20	Понятие и виды товарных потерь, методику их списания Сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления Ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей 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

ПК 4.4.	У 4.4.06	Участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве	3 4.4.21 3 4.4.22	Методика осуществления контроля за товарными запасами Методика проведения инвентаризации и выявления ее результатов
ПК 5.3.	У 5.3.07 У 5.3.08 У 5.3.09 У 5.3.10	Пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями Принимать оплату наличными деньгами Принимать и оформлять безналичные платежи Составлять отчеты по платежам	3 5.3.23 3 5.3.24 3 5.3.25 3 5.3.26 3 5.3.27 3 5.3.28	Правила торговли Виды оплаты по платежам Виды и правила осуществления кассовых операций Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами Правила и порядок расчетов с потребителями при безналичной форме оплаты Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
ОК 01.	У 01.01 У 01.02	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	3 01.01 3 01.02	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
ОК 02.	У 02.01 У 02.02	Определять задачи для поиска информации Определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска	3 02.01 3 02.02	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации

ОК 03.	У 03.01	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	З 03.01	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
	У 03.02	Применять современную научную профессиональную терминологию	З 03.02	
	У 03.03	Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	З 03.03	
ОК 04.	У 04.01	Организовывать работу коллектива и команды	З 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности Основы проектной деятельности
	У 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	З 04.02	
ОК 05.	У 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	З 05.01	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов и построения устных сообщений
	У 05.02	Проявлять толерантность в рабочем коллективе	З 05.02	
ОК 09.	У 09.01	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	З 09.01	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	У 09.02	Использовать современное программное обеспечение	З 09.02	
ОК 10.	У 10.02	Понимать тексты на базовые профессиональные темы	З 10.01	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной
	У 10.03	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	З 10.02	
			З 10.03	

				деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	32
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	12
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»

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
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание	2/0		
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета.	2	ПК 1.4. ОК 01.	У 1.4.01
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности.			3 1.4.01
	3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов			3 1.4.02
	4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса			3 1.4.03
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция). Источники информации Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция).	-		3 1.4.04
				3 1.4.05
				3 1.4.06
				3 1.4.07
				3 1.4.08
Тема 2.	Содержание	10/6	ПК 3.6.	У 3.6.03

Ценообразование в общественном питании	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания.	4		У 3.6.04 У 3.6.05 З 3.6.16 З 3.6.17 З 3.6.18 З 3.6.19 З 3.6.20
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства.			
	3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета.			
	4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления.			
	5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий.			
	В том числе практических занятий:	6		
	1. Работа со Сборником рецептов: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства; - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья.	2		
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день.	2		
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация.	Содержание	3/0/1	ПК 2.8. ПК 4.4. ОК 03.	У 2.8.02 У 4.4.06 З 2.8.11 З 2.8.12 З 2.8.13
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-	2		

	ответственных лиц.			3 2.8.14
				3 2.8.15
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.			3 4.4.21
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.			3 4.4.22
				У 03.01
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора). 2. Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств". Источники информации 1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств".	1		3 03.01
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание	4/2	ПК 2.8. ОК 03.	
	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятиях общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков.	2		У 1.4.01
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.			3 2.8.11
	В том числе практических занятий	2		3 2.8.12
	1. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	2		3 2.8.13
				3 2.8.14
				У 03.01
				3 03.01

Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание	6/4		
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.	2	ПК 2.8. ОК 03.	У 2.8.02 З 2.8.14 З 2.8.15 У 03.01 З 03.01
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.			
	3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.			
	В том числе практических занятий	4		
	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	4		
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание	5/0/1		
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам.	4	ПК 5.3. ОК 09.	У 5.3.07 У 5.3.08 У 5.3.09 У 5.3.10 З 5.3.23 З 5.3.24 З 5.3.25 З 5.3.26 З 5.3.27 З 5.3.28 У 09.01 У 09.02 З 09.01 З 09.02
	2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.			
	3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче.			
	4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.			
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при	1		

	осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли. Источники информации 1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей. 2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) 3. Правила розничной торговли. Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года №55.			
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2		
Всего		32		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

- кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2. образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет). Информационное обеспечение реализации программы

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Основные печатные издания:

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум: учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3.
3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей: учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6.
4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия: учебное пособие для СПО / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7.
5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020. – 192 с.
6. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств: учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4.

3.2.2. Электронные издания:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510> (дата обращения: 01.11.2021).
2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум: учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146806> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146805> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для СПО / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149315> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. [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 ПРОФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106848>](#)

6. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148149> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст.
3. Налоговый кодекс Российской Федерации.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ
11. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
12. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
13. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета; - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета; - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; - методика осуществления контроля за товарными запасами; - понятие и виды товарных потерь, методику их списания;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов; - тестирования.

- методика 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.		
Умения: - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве; - оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; - составлять товарный отчет за день; - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; - пользоваться контрольно-	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность расчетов. Соответствие требованиям НД и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы, презентаций; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете.

кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам.		

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.06 Охрана труда»

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 Охрана труда**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.06 Охрана труда является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1.	У 1.1.01	проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	З 1.1.01	порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности
ПК 1.3.	У 1.3.01	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	З 1.3.01	фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда
ПК 3.1.	У 3.1.01	участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности	З 3.1.01	нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации обязанности работников в области охраны труда
ПК 4.1.	У 4.1.01	вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня	З 4.1.01	законы и иные возможные последствия несоблюдения технологических процессов и

		безопасности труда		производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)
ПК 5.1.	У 5.1.01	использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	З 5.1.01	порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной
ОК 01	У 0.1.01	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	З 0.1.01 ;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	У 0.1.02	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	З 0.1.02	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	У 0.1.03	составить план действия	З 0.1.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	У 0.1.04	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план	З 0.1.04	структуру плана для решения задач
	У 0.1.05	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	З 0.1.05	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	У 0.2.01	определять задачи для поиска информации	З 0.2.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	У 0.2.02	определять необходимые источники информации	З 0.2.02	приемы структурирования информации
	У 0.2.03	планировать процесс поиска	З 0.2.03	формат оформления результатов поиска информации
	У 0.2.04	структурировать получаемую информацию		

	У 0.2.05	выделять наиболее значимое в перечне информации		
	У 0.2.06	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	У 0.2.07	оформлять результаты поиска		
ОК 03	У 0.3.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	З 0.3.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	У 0.3.02	применять современную научную профессиональную терминологию	З 0.3.02	современная научная и профессиональная терминология
	У 0.3.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	З 0.3.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	У 0.4.01	организовывать работу коллектива и команды;	З 0.4.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
	У 0.4.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	З 0.4.02	основы проектной деятельности
ОК 05	У 0.5.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	З 0.5.01	особенности социального и культурного контекста;
	У 0.5.02	проявлять толерантность в рабочем коллективе	З 0.5.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	У 0.6.01	описывать значимость своей профессии	З 0.6.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	У 0.6.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	З 0.6.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
			З 0.6.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	У 0.7.01	соблюдать нормы экологической безопасности	З 0.7.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

	У 0.7.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	З 0.7.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	У 0.9.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	З 0.9.01	современные средства и устройства информатизации;
	У 0.1.02	использовать современное программное обеспечение	З 0.1.02	порядок их применения и программное обеспечение в 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	36
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
лабораторные	-
практические занятия	24
курсовая работа (проект)	-
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	2

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	
Введение	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09	У 0.1.01, У 0.1.02, У 0.1.03,
	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли			У 0.1.04, У 0.1.05, У 0.2.01, У 0.2.02, У 0.2.03, У 0.2.04, У 0.2.05, У 0.2.06, У 0.2.07, У 0.3.01, У 0.3.02, У 0.3.03, У 0.4.01, У 0.4.02, У 0.5.01, У 0.5.02, У 0.6.01, У 0.6.02, У 0.7.01, У 0.7.02, У 0.9.01, У 0.1.02, З 0.1.01, З 0.1.02, З 0.1.03, З 0.1.04, З 0.1.05, З 0.2.01, З 0.2.02, З 0.2.03, З 0.3.01, З 0.3.02, З 0.3.03, З 0.4.01, З 0.4.02, З 0.5.01, З 0.5.02, З 0.6.01, З 0.6.02, З 0.6.03, З 0.7.01, З 0.7.02, З 0.9.01, З 0.1.02
Раздел 1	Нормативно правовая база охраны труда	10		

Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1, 1.3 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	У 0.1.01, У 0.1.02, У 0.1.03,
	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.			У 0.1.04, У 0.1.05, У 0.2.01, У 0.2.02, У 0.2.03, У 0.2.04, У 0.2.05, У 0.2.06, У 0.2.07, У 0.3.01, У 0.3.02, У0.3.03, У0.4.01, У 0.4.02, У 0.5.01, У 0.5.02, У 0.6.01, У 0.6.02, У0.7.01, У 0.7.02, У 0.9.01, У 0.1.02, З 0.1.01, З 01.02, З 0.1.03, З 0.1.04, З 0.1.05, З 0.2.01, З 0.2.02, З 0.2.03, З 0.3.01, З 0.3.02, З 0.3.03, З 0.4.01, З 0.4.02, З 0.5.01 З 0.5.02, З 0.6.01, З 0.6.02, З 0.6.03, З 0.7.01, З 0.7.02, З 0.9.01, З 0.1.02 У 1.1.01, У 1.3.01, У 3.1.01, У 4.1.01 У 5.1.01 З 1.1.01, З 1.3.01, З 3.1.01, З 4.1.01 З 5.1.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.	2		
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1, 1.3 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	У 0.1.01, У 0.1.02, У 0.1.03,
1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по	У 0.1.04, У 0.1.05, У 0.2.01, У 0.2.02, У 0.2.03, У 0.2.04, У 0.2.05, У 0.2.06, У 0.2.07, У 0.3.01, У 0.3.02, У0.3.03, У0.4.01, У 0.4.02, У 0.5.01, У 0.5.02, У 0.6.01, У 0.6.02, У0.7.01, У 0.7.02, У 0.9.01, У 0.1.02, З 0.1.01, З 01.02, З 0.1.03, З 0.1.04, З 0.1.05, З 0.2.01,			

	условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.			З 0.2.02, З 0.2.03, З 0.3.01, З 0.3.02, З 0.3.03, З 0.4.01, З 0.4.02, З 0.5.01 З 0.5.02, З 0.6.01, З 0.6.02, З 0.6.03, З 0.7.01, З 0.7.02, З 0.9.01, З 0.1.02 У 1.1.01, У 1.3.01, У 3.1.01, У 4.1.01 У 5.1.01 З 1.1.01, З 1.3.01, З 3.1.01, З 4.1.01 З 5.1.01
Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1, 1.3 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	У 0.1.01, У 0.1.02, У 0.1.03, У 0.1.04, У 0.1.05, У 0.2.01, У 0.2.02, У 0.2.03, У 0.2.04, У 0.2.05, У 0.2.06, У 0.2.07, У 0.3.01, У 0.3.02, У 0.3.03, У 0.4.01, У 0.4.02, У 0.5.01, У 0.5.02, У 0.6.01, У 0.6.02, У 0.7.01, У 0.7.02, У 0.9.01, У 0.1.02, З 0.1.01, З 0.1.02, З 0.1.03, З 0.1.04, З 0.1.05, З 0.2.01, З 0.2.02, З 0.2.03, З 0.3.01, З 0.3.02, З 0.3.03, З 0.4.01, З 0.4.02, З 0.5.01 З 0.5.02, З 0.6.01, З 0.6.02, З 0.6.03, З 0.7.01, З 0.7.02, З 0.9.01, З 0.1.02 У 1.1.01, У 1.3.01, У 3.1.01, У 4.1.01 У 5.1.01
	1. Служба охраны труда на предприятии. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обеспечение прав работников на охрану труда. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда			

				3 1.1.01, 3 1.3.01, 3 3.1.01, 3 4.1.01 3 5.1.01
Раздел 2	Условия труда на предприятиях общественного питания			
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание	6	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1, 1.3 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	У 0.1.01, У 0.1.02, У 0.1.03,
	1.Основные понятия: условия труда, их виды. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.	2		У 0.1.04, У 0.1.05, У 0.2.01, У 0.2.02, У 0.2.03, У 0.2.04, У 0.2.05, У 0.2.06, У 0.2.07, У 0.3.01, У 0.3.02, У 0.3.03, У 0.4.01, У 0.4.02, У 0.5.01, У 0.5.02, У 0.6.01, У 0.6.02, У 0.7.01, У 0.7.02, У 0.9.01, У 0.1.02, 3 0.1.01, 3 01.02, 3 0.1.03, 3 0.1.04, 3 0.1.05, 3 0.2.01, 3 0.2.02, 3 0.2.03, 3 0.3.01, 3 0.3.02, 3 0.3.03, 3 0.4.01, 3 0.4.02, 3 0.5.01 3 0.5.02, 3 0.6.01, 3 0.6.02, 3 0.6.03, 3 0.7.01, 3 0.7.02, 3 0.9.01, 3 0.1.02 У 1.1.01, У 1.3.01, У 3.1.01, У 4.1.01 У 5.1.01
	3.Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		3 1.1.01, 3 1.3.01, 3 3.1.01, 3 4.1.01

				3 5.1.01
	1. Вредные и опасные производственные факторы	2		
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание	8	ОК 01-07,	У 0.1.01, У 0.1.02, У 0.1.03,
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания.	2	ОК 09, ПК 1.1, 1.3 ПК 3.1	У 0.1.04, У 0.1.05, У 0.2.01, У 0.2.02, У 0.2.03, У 0.2.04, У 0.2.05, У 0.2.06, У 0.2.07, У 0.3.01, У 0.3.02, У 0.3.03, У 0.4.01, У 0.4.02, У 0.5.01, У 0.5.02, У 0.6.01, У 0.6.02, У 0.7.01, У 0.7.02, У 0.9.01, У 0.1.02, 3 0.1.01, 3 0.1.02,
	2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.	4	ПК 4.1 ПК 5.1	3 0.1.03, 3 0.1.04, 3 0.1.05, 3 0.2.01, 3 0.2.02, 3 0.2.03, 3 0.3.01, 3 0.3.02, 3 0.3.03, 3 0.4.01, 3 0.4.02, 3 0.5.01 3 0.5.02, 3 0.6.01, 3 0.6.02, 3 0.6.03, 3 0.7.01, 3 0.7.02, 3 0.9.01, 3 0.1.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		У 1.1.01, У 1.3.01, У 3.1.01, У 4.1.01
	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Оформление Акта по форме Н-1	4		У 5.1.01, 3 1.1.01, 3 1.3.01, 3 3.1.01, 3 4.1.01, 3 5.1.01
Раздел 3	Электробезопасность и пожарная безопасность			
Тема 3.1 Электробезопасность	Содержание	12	ОК 01-07,	У 0.1.01, У 0.1.02, У 0.1.03,
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты.	2	ОК 09, ПК 1.1, 1.3 ПК 3.1	У 0.1.04, У 0.1.05, У 0.2.01, У 0.2.02, У 0.2.03, У 0.2.04, У 0.2.05, У 0.2.06, У 0.2.07, У 0.3.01, У 0.3.02, У 0.3.03, У 0.4.01, У 0.4.02, У 0.5.01, У 0.5.02, У 0.6.01, У 0.6.02, У 0.7.01, У 0.7.02,

	2. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	2	ПК 4.1 ПК 5.1	У 0.9.01, У 0.1.02, З 0.1.01, З 01.02, З 0.1.03, З 0.1.04, З 0.1.05, З 0.2.01, З 0.2.02, З 0.2.03, З 0.3.01, З 0.3.02, З 0.3.03, З 0.4.01, З 0.4.02, З 0.5.01 З 0.5.02, З 0.6.01, З 0.6.02, З 0.6.03, З 0.7.01, З 0.7.02, З 0.9.01, З 0.1.02 У 1.1.01, У 1.3.01, У 3.1.01, У 4.1.01 У 5.1.01, З 1.1.01, З 1.3.01, З 3.1.01, З 4.1.01, З 5.1.01
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание	8	ОК 01-07,	У 0.1.01, У 0.1.02, У 0.1.03,
	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции. Противопожарный инструктаж.	2	ОК 09, ПК 1.1, 1.3 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	У 0.1.04, У 0.1.05, У 0.2.01, У 0.2.02, У 0.2.03, У 0.2.04, У 0.2.05, У 0.2.06, У 0.2.07, У 0.3.01, У 0.3.02, У 0.3.03, У 0.4.01, У 0.4.02, У 0.5.01, У 0.5.02, У 0.6.01, У 0.6.02, У 0.7.01, У 0.7.02, У 0.9.01, У 0.1.02, З 0.1.01, З 01.02, З 0.1.03, З 0.1.04, З 0.1.05, З 0.2.01, З 0.2.02, З 0.2.03, З 0.3.01, З 0.3.02, З 0.3.03, З 0.4.01, З 0.4.02, З 0.5.01 З 0.5.02, З 0.6.01, З 0.6.02, З 0.6.03, З 0.7.01, З 0.7.02, З 0.9.01, З 0.1.02 У 1.1.01, У 1.3.01, У 3.1.01, У 4.1.01 У 5.1.01, З 1.1.01, З 1.3.01, З 3.1.01, З
	2. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы,	2		

	устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение			4.1.01, 3 5.1.01
	3. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1.Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.	2		
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1, 1.3 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	У 0.1.01, У 0.1.02, У 0.1.03, У 0.1.04, У 0.1.05, У 0.2.01, У 0.2.02, У 0.2.03, У 0.2.04, У 0.2.05, У 0.2.06, У 0.2.07, У 0.3.01, У 0.3.02, У0.3.03, У0.4.01, У 0.4.02, У 0.5.01, У 0.5.02, У 0.6.01, У 0.6.02, У0.7.01, У 0.7.02, У 0.9.01, У 0.1.02, 3 0.1.01, 3 01.02, 3 0.1.03, 3 0.1.04, 3 0.1.05, 3 0.2.01, 3 0.2.02, 3 0.2.03, 3 0.3.01, 3 0.3.02, 3 0.3.03, 3 0.4.01, 3 0.4.02, 3 0.5.01 3 0.5.02, 3 0.6.01, 3 0.6.02, 3 0.6.03, 3 0.7.01, 3 0.7.02, 3 0.9.01, 3 0.1.02
	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие и специальные требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования.			

				У 1.1.01, У 1.3.01, У 3.1.01, У 4.1.01 У 5.1.01, З 1.1.01, З 1.3.01, З 3.1.01, З 4.1.01, З 5.1.01
Дифференцированный зачет		*	2	
Всего:			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы не старше пяти лет с момента издания.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Косолапова Н.В. Охрана труда.- Москва: КНОРУС, 2021. -182 с. – (Среднее профессиональное образование)
2. Безопасность жизнедеятельности: учебник/В.Ю. Микрюков.- Москва: КНОРУС, 2021. -288 с. – (Среднее профессиональное образование)

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> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Булгаков, А. Б. Охрана труда: несчастные случаи на производстве и профессиональные заболевания : учебное пособие для СПО / А. Б. Булгаков. — Саратов : Профобразование, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-4488-1136-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/105149>
3. 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> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. 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).
5. 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 PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>
6. 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> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. 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> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 3-е изд. стер. – Москва: Академия, 2020. – 270 с.
2. 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.
3. 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.
4. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.
5. 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.
6. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
7. Официальный сайт Федерального [агентства по техническому регулированию и метрологии](http://www.gost.ru) Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль: Диф. зачет в виде тестирования и выполнения практических заданий
Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и	Текущий контроль: защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий

-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	т.д.	Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Приложение 3.7

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
«ОП.07 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 ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: Учебная дисциплина «ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-04.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК.1.1	У 1.1.01	Общие умения использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	З 1.1.01	профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;
ПК 1.2.	У 1.1.02	владеть техникой перевода (со словарем) профессиональноориентированных текстов;	З 1.1.02	лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
ПК.1.3	У 1.1.03	самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;	З 1.1.03	предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;

ПК. 1.4	У 1.1.04	Диалогическая речь участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;	3 1.1.04	безличные предложения;
ПК 2.1	У 2.1.01	осуществлять запрос и обобщение информации;	3 2.1.01	сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;
ПК.2.2	У 2.2.01	обращаться за разъяснениями;	3 2.2.01	имя существительное: его основные функции в предложении;
ПК.2.3	У 2.3.01	выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;	3 2.3.01	имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;
ПК.2.5	У 2.5.01	вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);	3 2.5.01	артиклъ: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;
ПК.3.1.	У 3.1.01	поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;	3 3.1.01	употребление существительных без артикля;
ПК.3.2.	У 3.2.01	Монологическая речь делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;	3 3.2.01	имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;
ПК.4.1.	У 4.1.01	кратко передавать содержание полученной информации;	3 4.1.01	наречия в сравнительной и превосходной степенях;
ПК.4.2	У 4.2.01	в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.	3 4.2.01	неопределенные наречия, производные от some, any, every;

ПК.4.3	У 4.3.01	Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков;	З 4.3.01	количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;
ПК.5.1	У 5.1.01	написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.	З 5.1.01	глагол, понятие глаголасвязки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect
ПК.5.2	У 5.1.01	Аудирование понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;		
ОК.01	У 0.1.01	высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.		
ОК.02	У 0.2.01	отделять главную информацию от второстепенной;		
ОК.03	У 0.3.01	выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.		
ОК.10	У 1.0.01	Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной;		
		использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	36
в т.ч. в форме практической подготовки	36
в т. ч.:	
практические занятия	34
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированный зачет 2	

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		
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала		ОК 01-05,	У 1.1.01
	Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал: – местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every; – простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); – простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; – предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; – безличные предложения; – понятие глагола-связки	10	ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	У 1.1.02 У 1.1.03 У 1.1.04 У 2.1.01 У 2.2.01 У 2.3.01 У 2.5.01 У 3.1.01 У 3.2.01 У 4.1.01 У 4.2.01 У 4.3.01

				Y 5.1.01
				Y 5.1.01
				Y 0.1.01
				Y 0.2.01
				Y 0.3.01
				Y 1.0.01
				3 1.1.01
				3 1.1.02
				3 1.1.03
				3 1.1.04
				3 2.1.01
				3 2.2.01
				3 2.3.01
				3 2.5.01
				3 3.1.01
				3 3.2.01
				3 4.1.01
				3 4.2.01
				3 4.3.01
				3 5.1.01

Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала	Содержание учебного материала	4	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	У 1.1.01 У 1.1.02 У 1.1.03 У 1.1.04 У 2.1.01 У 2.2.01 У 2.3.01 У 2.5.01 У 3.1.01 У 3.2.01 У 4.1.01 У 4.2.01 У 4.3.01 У 5.1.01 У 5.1.01 У 0.1.01 У 0.2.01 У 0.3.01 У 1.0.01 З 1.1.01 З 1.1.02
	Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала». Грамматический материал: – имя существительное: его основные функции в предложении; – имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения			

				3 1.1.03 3 1.1.04 3 2.1.01 3 2.2.01 3 2.3.01 3 2.5.01 3 3.1.01 3 3.2.01 3 4.1.01 3 4.2.01 3 4.3.01 3 5.1.01
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Содержание учебного материала	4	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	У 1.1.01
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: — артикль: определенный, неопределенный, нулевой; — основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; — употребление существительных без артикля			У 1.1.02 У 1.1.03 У 1.1.04 У 2.1.01 У 2.2.01 У 2.3.01 У 2.5.01 У 3.1.01

				Y 3.2.01
				Y 4.1.01
				Y 4.2.01
				Y 4.3.01
				Y 5.1.01
				Y 5.1.01
				Y 0.1.01
				Y 0.2.01
				Y 0.3.01
				Y 1.0.01
				3 1.1.01
				3 1.1.02
				3 1.1.03
				3 1.1.04
				3 2.1.01
				3 2.2.01
				3 2.3.01
				3 2.5.01
				3 3.1.01
				3 3.2.01
				3 4.1.01

				3 4.2.01 3 4.3.01 3 5.1.01
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	У 1.1.01
	Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: – имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения			У 1.1.02 У 1.1.03 У 1.1.04 У 2.1.01 У 2.2.01 У 2.3.01 У 2.5.01 У 3.1.01 У 3.2.01 У 4.1.01 У 4.2.01 У 4.3.01 У 5.1.01 У 5.1.01 У 0.1.01 У 0.2.01 У 0.3.01

				У 1.0.01 З 1.1.01 З 1.1.02 З 1.1.03 З 1.1.04 З 2.1.01 З 2.2.01 З 2.3.01 З 2.5.01 З 3.1.01 З 3.2.01 З 4.1.01 З 4.2.01 З 4.3.01 З 5.1.01
Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда	Содержание учебного материала	2	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5,	У 1.1.01
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» Грамматический материал : – образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.			У 1.1.02 У 1.1.03 У 1.1.04 У 2.1.01 У 2.2.01

			ПК 5.1-5.5	У 2.3.01
				У 2.5.01
				У 3.1.01
				У 3.2.01
				У 4.1.01
				У 4.2.01
				У 4.3.01
				У 5.1.01
				У 5.1.01
				У 0.1.01
				У 0.2.01
				У 0.3.01
				У 1.0.01
				3 1.1.01
				3 1.1.02
				3 1.1.03
				3 1.1.04
				3 2.1.01
				3 2.2.01
				3 2.3.01
				3 2.5.01

				3 3.1.01 3 3.2.01 3 4.1.01 3 4.2.01 3 4.3.01 3 5.1.01
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала	4	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	У 1.1.01 У 1.1.02 У 1.1.03 У 1.1.04 У 2.1.01 У 2.2.01 У 2.3.01 У 2.5.01 У 3.1.01 У 3.2.01 У 4.1.01 У 4.2.01 У 4.3.01 У 5.1.01 У 5.1.01
	Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little			

				У 0.1.01 У 0.2.01 У 0.3.01 У 1.0.01 З 1.1.01 З 1.1.02 З 1.1.03 З 1.1.04 З 2.1.01 З 2.2.01 З 2.3.01 З 2.5.01 З 3.1.01 З 3.2.01 З 4.1.01 З 4.2.01 З 4.3.01 З 5.1.01
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4,	У 1.1.01
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов»			У 1.1.02 У 1.1.03

	Грамматический материал: времена группы Continuous		ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	У 1.1.04 У 2.1.01 У 2.2.01 У 2.3.01 У 2.5.01 У 3.1.01 У 3.2.01 У 4.1.01 У 4.2.01 У 4.3.01 У 5.1.01 У 5.1.01 У 0.1.01 У 0.2.01 У 0.3.01 У 1.0.01 З 1.1.01 З 1.1.02 З 1.1.03 З 1.1.04 З 2.1.01

				3 2.2.01 3 2.3.01 3 2.5.01 3 3.1.01 3 3.2.01 3 4.1.01 3 4.2.01 3 4.3.01 3 5.1.01
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Содержание учебного материала	2	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	У 1.1.01
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every			У 1.1.02 У 1.1.03 У 1.1.04 У 2.1.01 У 2.2.01 У 2.3.01 У 2.5.01 У 3.1.01 У 3.2.01 У 4.1.01 У 4.2.01

				Y 4.3.01
				Y 5.1.01
				Y 5.1.01
				Y 0.1.01
				Y 0.2.01
				Y 0.3.01
				Y 1.0.01
				3 1.1.01
				3 1.1.02
				3 1.1.03
				3 1.1.04
				3 2.1.01
				3 2.2.01
				3 2.3.01
				3 2.5.01
				3 3.1.01
				3 3.2.01
				3 4.1.01
				3 4.2.01
				3 4.3.01
				3 5.1.01

Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание учебного материала	2	ОК 01-05,	У 1.1.01
	Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран»		ОК 09, ОК 10,	У 1.1.02
	Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.		ПК 1.1-1.4,	У 1.1.03
	Самостоятельная работа обучающихся — подготовить презентации по национальным кухням; — освоение лексического материала по теме; — чтение, перевод текстов	2	ПК 2.1-2.8,	У 1.1.04
			ПК 3.1-3.5,	У 2.1.01
			ПК 4.1-4.5,	У 2.2.01
			ПК 5.1-5.5	У 2.3.01
				У 2.5.01
				У 3.1.01
				У 3.2.01
				У 4.1.01
				У 4.2.01
				У 4.3.01
				У 5.1.01
				У 5.1.01
				У 0.1.01
				У 0.2.01
				У 0.3.01
				У 1.0.01
				З 1.1.01
				З 1.1.02

				3 1.1.03 3 1.1.04 3 2.1.01 3 2.2.01 3 2.3.01 3 2.5.01 3 3.1.01 3 3.2.01 3 4.1.01 3 4.2.01 3 4.3.01 3 5.1.01
	Дифференцированный зачет	2		
	Всего	36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

- кабинет «Иностранного языка», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2. образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные информационные ресурсы, не старше пяти лет с момента издания.

3.2.1. Основные печатные издания

1.Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО: (+CD)/ Г.Т. Безкоровайнова, Н.И. Соколова, Е.А. и др - 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.- Текст: непосредственный.

3.2.2.Электронные издания (ресурсы):

1 Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148964> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2 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.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Агабекян И.П.Английский язык в сфере обслуживания Изд.Феникс 2012г

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; -тестирования; диктантов;
перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикл: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях,	Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме	-оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)

образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глагола-связки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect		
Общие умения: — использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; — владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; — самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; Диалогическая речь: — участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; — осуществлять запрос и обобщение информации; — обращаться за разъяснениями; — выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) — к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; — вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); — поддерживать общение или	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд. Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме). Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Незначительное количество	

переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); – завершать общение Монологическая речь: – делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; – кратко передавать содержание полученной информации; – в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.	ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.	
Письменная речь – небольшой рассказ (эссе); – заполнение анкет, бланков; – написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом Аудирование: – понимать: – основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; – высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. – отделять главную информацию от второстепенной; – выявлять наиболее значимые факты; – определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов	Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 7-8 фраз Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходи- мую/интересующую информацию. Правильное чтение и адекватное понимание текстов	

необходимую или интересующую информацию Чтение: — извлекать необходимую, интересующую информацию; — отделять главную информацию от второстепенной; — использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни	профессиональной направленности. Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)	

Приложение 3.8
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.08 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.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина Безопасность жизнедеятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1	У 1.1.01	предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	З 1.1.01	основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации
ОК 01	У 01.01	применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;	З 01.01	область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы
ОК 02	У 02.01	использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	З 02.01	способы защиты населения от оружия массового поражения
ОК 04	У 04.01	владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	З 04.01	организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке
ОК 06	У 06.01	применять первичные средства пожаротушения	З 06.01	меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах

ОК 07	У 07.01	организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	З 07.01	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
ОК 08	У 08.01	оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим	З 08.01	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 учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	13
практические занятия	18
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

«Безопасность жизнедеятельности»

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. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях		18		
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени	Содержание	8	ПК 1.1	У 1.1. 01. 3 1.1. 01.
	Понятие и общая классификация ЧС ЧС природного происхождения Характеристика ЧС, геологического, метеорологического, гидрологического характера; Природные пожары, ЧС биологического происхождения, космические ЧС ЧС техногенного происхождения Общая характеристика и классификация. Аварии на радиационно опасных, химически опасных объектах. Аварии на транспорте, гидротехнических сооружениях, пожароопасных объектах. ЧС социального происхождения. Международный терроризм, террористическая деятельность в современных условиях, классификация по используемым орудиям Защита и жизнеобеспечение населения в условиях ЧС Основные способы защиты от ЧС, мероприятия защиты в условиях	2	ОК 06 ОК 07	У 06.01. 3 06.01. У 07.01. 3 07.01.

	ЧС, силы и средства наблюдения и контроля. Режимы функционирования РСЧС			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	6		
	Практическое занятие № 1. Изучение правил использования средств пожаротушения	2		
	Практическое занятие № 2. Изучение правил использования средств спасения при ЧС	2		
	Практическое занятие № 3. Изучение действий при захвате в качестве заложника и обнаружении ВВ	2		
Тема Чрезвычайные ситуации военного времени	Содержание	4	ОК 01	У 01.02. З 01.02.
	Характеристика ядерного оружия и действия населения в очаге ядерного поражения Характеристика факторов ядерного взрыва, средства доставки. Действия населения, санитарная обработка Особенности химического оружия. Действия населения в очаге химического поражения Отравляющие вещества, боевые токсические химические вещества, очаг химического поражения.	2	ОК 02 ОК 07	У 02.01. З 02.01. У 07.01. З 07.01.

		Биологическое оружие. Действия населения в очаге биологического поражения. Патогенные организмы, основные средства защиты, обсервация, карантин; дезинсекция и дератизация.			
		Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности			
		Обеспечение населения и формирований средствами индивидуальной защиты, укрытие населения в защитных сооружениях, средства защиты органов дыхания, средства защиты кожи.			
		Назначение и задачи гражданской обороны			
		Определение, законодательная база, руководство, мероприятия, план ГО объекта.			
		В том числе практических занятий и лабораторных работ:	2		
		Практическое занятие № 4. Изучение правил использования средств защиты органов дыхания и кожи от ОМП	2		
Тема 1.3. Устойчивость производств в условиях чрезвычайных ситуаций.	1.3.	Содержание	2	ПК 1.1.	У 1.1. 01. 3 1.1. 01.
	в	Основные меры и мероприятия, направленные на сохранение и повышение устойчивости функционирования объектов в условиях ЧС.	2	ОК 07	У 07.01. 3 07.01.
Тема 1. 4. Основы военной службы		Содержание	4	ОК 01	У 01.01. 3 01.01.
		Национальная безопасность Российской Федерации Национальные интересы РФ, военная безопасность, обеспечение военной безопасности, принципы обеспечения безопасности,	2	ОК 04	У 04.01. 3 04.01.

	военная доктрина. Основы обороны государства Вооруженные Силы Российской Федерации Военная организация государства, история и предназначение ВС, структура ВС, Вооружение и боевая техника РФ армии и флота. Порядок прохождения военной службы Назначение на воинские должности, устав внутренней службы, дисциплинарный устав, устав гарнизонной и караульной служб. Боевые традиции и символы воинской чести Боевые традиции Российских Вооруженных Сил. Воинская честь			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	2		
	Практическое занятие № 5. Разборка, сборка АК-47	2		
Раздел 2. Значение медицинских знаний при ликвидации последствий ЧС и организации здорового образа жизни		15		
Тема 2.1. Первая помощь в чрезвычайных ситуациях	Содержание	14	ПК 1.1	У 1.1. 01. З 1.1. 01.
	Задача первой помощи, мероприятия, признаки жизни Помощь при кровотечении Виды кровотечений, диагностика, способы остановки, транспортировка Помощь при переломах костей скелета. Классификация, диагностика, средства иммобилизации (спец. и подручные), транспортировка. Помощь при синдроме длительного сдавливания. Диагностика, правила оказания помощи	4	ОК 07 ОК 08	У 07.01 З 07.01. У 08.01. З 08.01.

	Самостоятельная работа обучающихся 1. Помощь при отравлениях. Угарным газом, алкоголем, метиловым спиртом, ядовитыми грибами, змеиным ядом. Ужаление пчел или ос, отравление концентрированными кислотами, едкими щелочами, снотворными средствами, пестицидами. Помощь при шоке и ожогах. Помощь при отморожениях Диагностика, степени поражения, правила оказания помощи Помощь при электротравме Искусственное дыхание и закрытый массаж сердца Диагностика, способы и правила оказания помощи	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	8		
	Практическое занятие № 6. Искусственное дыхание и непрямой массаж сердца	2		
	Практическое занятие № 7. Помощь при синдроме длительного сдавливания	2		
	Практическое занятие № 8. Помощь при кровотечении	2		
	Практическое занятие № 9. Помощь при переломах костей скелета	2		
Тема 2.2. Обеспечение здорового образа жизни	Содержание	2	ПК 1.1	У 1.1. 01. 3 1.1. 01.
	Понятие здоровья и содержание здорового образа жизни. Критерии здоровья, факторы влияющие на здоровья	2		
	Вредные привычки. Курение. Алкоголь и алкоголизм. Наркотики и			

	наркомания Факторы риска. Утомление, Стресс, гиподинамия (гипокинезия) Организация студенческого труда, отдыха и эффективной самостоятельной работы			
Промежуточная аттестация		2		
Всего:		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

- кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2. образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Косолапова, Н. В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования / Н. В. Косолапова, Н.А. Прокопенко Е.Л. Побежимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – Текст: непосредственный.

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>

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.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Балаян, С. Е. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: методические указания к выполнению лабораторных работ / С. Е. Балаян. — Набережные Челны:

Набережночелнинский государственный педагогический университет, 2014. – 80 с. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/49923.html> (дата обращения: 01.07.2021).

2. Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2021. – 212 с. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471671> (дата обращения: 02.07.2021).

3. Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: <http://www.magbvt.ru>.

4. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru>.

5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности. Режим доступа: <http://bzhde.ru>.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать: - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в - 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 - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале, быстрота реакции на вопросы	Тестовый и устный контроль по заданной тематике Представление докладов, рефератов, презентаций по заданной тематике Дифференцированный зачет
Уметь: - организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей	Точность и скорость выбора средств индивидуальной и коллективной защиты в ЧС. Точность и грамотность использования конкретных средств защиты Грамотность использования первичных средств пожаротушения; Скорость и качество оказания первой помощи возможным	Оценка выполнения практических заданий Дифференцированный зачет

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции; - оказывать первую помощь пострадавшим	пострадавшим	

Приложение 3.9
к ОПОП-П по профессии
СПО 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.09 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. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физическая культура

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09.

Физическая культура

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью Общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

ОК 08	У 08.01	<i>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</i> <i>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</i>	З 08.01	<i>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</i>
	У 08.02	<i>пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</i>	З 08.02	<i>основы здорового образа жизни;</i>
			З 08.03	<i>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</i>
			З 08.04	<i>средства профилактики перенапряжения</i>

1.2. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 40 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 38 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	40
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40
в том числе:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	34
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме зачетов, дифференцированного зачета	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	НУЗ
1	2	3	4	
Раздел 1. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности		36	ОК 8	У 08.01
Тема 1.1. Лёгкая атлетика.	Содержание учебного материала	6		У 08.02
	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину.			З 08.01
				З 08.02
				З 08.03
				З 08.04
Тема 1.2. Спортивные игры.	Содержание учебного материала	10	ОК 8	У 08.01
	Волейбол.			У 08.02
	Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра.			З 08.01
				З 08.02
				З 08.03
Тема 1.3. Атлетическая	Содержание учебного материала	10	ОК 8	У 08.01
	Особенности составления комплексов атлетической гимнастики в зависимости от			У 08.02

гимнастика	решаемых задач. Особенности использования атлетической гимнастики как средства физической подготовки к службе в армии. Упражнения на блочных тренажёрах для развития основных мышечных группы. Упражнения со свободными весами: гантелями, штангами, бодибарами. Упражнения с собственным весом. Техника выполнения упражнений. Методы регулирования нагрузки: изменение веса, исходного положения упражнения, количества повторений. Комплексы упражнений для акцентированного развития определённых мышечных групп. Круговая тренировка. Акцентированное развитие гибкости в процессе занятий атлетической гимнастикой на основе включения специальных упражнений и их сочетаний			3 08.01 3 08.02 3 08.03 3 08.04
Промежуточная аттестация	зачет	2		
Тема 1.4. Коньки	Содержание учебного материала	4	ОК 8	У 08.01
	Катание на коньках. Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках. Кроссовая подготовка. Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.			У 08.02 3 08.01 3 08.02 3 08.03 3 08.04
Раздел 2. Научно-методические основы формирования физической культуры личности		4		
	Содержание учебного материала	4	ОК 8	У 08.01
Тема 2.1. Общекультурное и	Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Первичный инструктаж на рабочем месте по технике безопасности. Правило поведения в спортивном зале. Физическая культура личности человека, физическое			У 08.02 3 08.01

социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни	развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования.			3 08.02 3 08.03 3 08.04
Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		2		
Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Содержание учебного материала Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы.	2	ОК 8	У 08.01 У 08.02 3 08.01 3 08.02 3 08.03 3 08.04
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2		
Всего:		40		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Для реализации программы учебной дисциплины п. 6.1.1. образовательной программы по профессии предусмотрены следующие специальные помещения: Спортивный комплекс (зал)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. 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
2. Безбородов А. А. Практические занятия по волейбол : учебное пособие для спо / А. А. Безбородов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-8344-0.
3. 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.
4. 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
5. 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
6. Физическая культура (СПО) / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков – Москва: КноРус, 2021. – 214 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. 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> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Безбородов А. А. Практические занятия 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> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. 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> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. 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> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. 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> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

Сайт Министерства спорта, туризма и молодёжной политики <http://sport.minstm.gov.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: - письменных/ устных ответов, - тестирования
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины 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 профессии (специальности)	Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям. Для этого организуется тестирование в контрольных точках: на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы. Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. Лёгкая атлетика. Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); - самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию

		физического качества средствами лёгкой атлетики. Спортивные игры. Экспертная оценка: - техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование), -техничко-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, -выполнения студентом функций судьи, -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. Общая физическая подготовка Экспертная оценка: - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики; -техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП. 10. Основы бережливого производства»

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.10. Основы бережливого производства**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.10. Основы бережливого производства является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 07 (возможно частичное участие дисциплины в формировании ОК 01, ОК 03, ОК 04).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1.	У 1.1.01	осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	З 1.1.01	принципы и концепцию бережливого производства
	У 1.1.02	моделировать производственный процесс и строить карту потока создания ценностей	З 1.1.02	основы картирования потока создания ценностей
			З 1.1.03	принципы организации взаимодействия в цепочке процесса
ПК 3.1.	У 3.1.01	применять методы диагностики потерь и устранять потери в процессах	З 3.1.01	современные технологии повышения эффективности инструменты бережливого производства
ПК 4.1.	У 4.1.01	применять ключевые инструменты анализа и решения проблем, оценивать затраты на несоответствие	З 4.1.01	технологии внедрения улучшений технологии вовлечения персонала в процесс непрерывных улучшений

ПК 5.1.	У 5.1.01	организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям организации/производства	З 5.1.01	систему подачи предложений методы выявления, анализа и решения проблем производства
	У 5.1.02	применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов	З 5.1.02	виды потерь и методы их устранения
ОК 01	У 0.1.01	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	З 0.1.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	У 0.1.02	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	З 0.1.02	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	У 0.1.03	составить план действия	З 0.1.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	У 0.1.04	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план	З 0.1.04	структуру плана для решения задач
	У 0.1.05	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	З 0.1.05	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 03	У 0.3.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	З 0.3.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	У 0.3.02	применять современную научную профессиональную терминологию	З 0.3.02	современная научная и профессиональная терминология

	У 0.3.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	З 0.3.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	У 0.4.01	организовывать работу коллектива и команды;	З 0.4.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
	У 0.4.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	З 0.4.02	основы проектной деятельности
ОК 07	У 0.7.01	соблюдать нормы экологической безопасности	З 0.7.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	У 0.7.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	З 0.7.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения

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	36
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
лабораторные работы	-
практические занятия	14
курсовая работа (проект)	-
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация диф. зачет	4

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	
Раздел 1. Бережливое производство: основные понятия, принципы, методология, проблематизация		14		
Тема 1.1	Содержание	6	ОК 07, ПК 1.1., ПК 3.1., ПК 4.1. ПК 5.1.	У 0.7.01, У 0.7.02,У 0.7.03, У 0.7.04,З 0.7.01, З 0.7.02, З 0.7.03, З 0.7.04,З 0.7.05, У 1.1.01, У 1.1.02,У 3.1.01 У 4.1.01, У 5.1.01, У 5.1.02 З 1.1.01,З 1.1.02,З 1.1.03 З 3.1.01,З 4.1.01,З 5.1.01 З 5.1.02
Основные понятия и методология бережливого производства	Цели, задачи учебной дисциплины «Основы бережливого производства».	4		
	Предпосылки формирования концепции бережливого производства (БП).			
	Принципы и концепция системы БП.			
	Серия ГОСТ Р «Бережливое производство».			
	Идеи бережливого производства в условиях современного рынка.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие № 1.1. «ФАБРИКА ПРОЦЕССОВ»			
Тема 1.2	Содержание	4	ОК 07, ПК 1.1., ПК 3.1., ПК 4.1.	У 0.7.01, У 0.7.02,У 0.7.03, У 0.7.04,З 0.7.01, З 0.7.02
Бережливый	Поток создания ценности. Принципы картирования процесса.	2		

проект. Картирование потока создания ценности. Потери и действия, добавляющие ценность	Цели применения карт потоков. Виды картирования. Этапы проведения картирования. Инструменты картирования потока создания ценности. Карта целевого состояния потока создания ценности. Карта идеального состояния потока создания ценности. Карта текущего состояния потока создания ценности. Типичные ошибки при картировании.		ПК 5.1.	З 0.7.03, З 0.7.04, З 0.7.05, У 1.1.01, У 1.1.02, У 3.1.01 У 4.1.01, У 5.1.01, У 5.1.02 З 1.1.01, З 1.1.02, З 1.1.03 З 3.1.01, З 4.1.01, З 5.1.01 З 5.1.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие № 1.2. Выбор темы бережливого проекта для команды. Разработка паспорта проекта. Картирование потока создания ценностей по проекту в соответствии с профилем (направленностью) профессиональной деятельности в соответствии с предложенным алгоритмом⁵.	2		
Тема 1.3 Методы решения проблем	Содержание	4	ОК 07, ПК 1.1., ПК 3.1., ПК 4.1. ПК 5.1.	У 0.7.01, У 0.7.02, У 0.7.03, У 0.7.04, З 0.7.01, З 0.7.02 З 0.7.03, З 0.7.04, З 0.7.05, У 1.1.01, У 1.1.02, У 3.1.01 У 4.1.01, У 5.1.01, У 5.1.02 З 1.1.01, З 1.1.02, З 1.1.03 З 3.1.01, З 4.1.01, З 5.1.01 З 5.1.02
	Проблемно-ориентированное мышление. Понятие «проблема», определение и формулирование проблемы. Определение ключевых причин возникновения проблемы. Технологии анализа проблем: • фиксация проблемы; • детализация проблемы; • определение отклонения; • изучение причины возникновения проблемы; • разработка корректирующих мероприятий; • реализация корректирующих мероприятий;	2		

	• проверка результата; • стандартизация.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие № 1.3. Выбор инструментов решения проблемы в рамках реализуемого проекта по результатам картирования (Техника 4W+2H + декомпозиция проблемы, изучение причин возникновения, разработка корректирующих действий)	2		
Раздел 2. Реализация принципов бережливого производства в профессиональной деятельности		20		
Тема 2.1 Инструменты бережливого производства	Содержание	8	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 1.1., ПК3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.	У 0.1.01, У 0.1.02, У 0.1.03, У 0.1.04, У 0.1.05, У 0.1.06
	Инструменты БП: области применения, адаптация под вид профессиональной деятельности.Кайдзен (непрерывное улучшение). «Пять «S» (система рационализации рабочего места). Стандартизированная работа. Методика всеобщего обслуживания оборудования TPM.Методика быстрой переналадки SMED. Встроенное качество. Канбан, поток единичных изделий.	4		У 0.3.01, У 0.3. 02,У 0.3.03, У 0.4.01.У 0.4.02, З 0.1.01 З 0.1.02, З 0.1.03,З 0.1.04, З 0.1.05, З 0.1.06, З 0.3.01 З 0.3. 02, З 0.4.01,З 0.4.02, У 0.7.01, У 0.7.02,У 0.7.03, У 0.7.04,З 0.7.01, З 0.7.02, З 0.7.03, З 0.7.04,З 0.7.05,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие № 2.1. Применение методов бережливого производства в выбранном студентами проекте	2		У 1.1.01,У 1.1.02,У 3.1.01 У 4.1.01,У 5.1.01,У 5.1.02 З 1.1.01,З 1.1.02,З 1.1.03 З 3.1.01,З 4.1.01,З 5.1.01 З 5.1.02

Тема 2.2 Внедрение методов бережливого производства	Содержание	4	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 1.1, ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.	У 0.1.01, У 0.1.02, У 0.1.03, У 0.1.04, У 0.1.05, У 0.1.06 У 0.3.01, У 0.3. 02, У 0.3.03, У 0.4.01.У 0.4.02, З 0.1.01 З 0.1.02, З 0.1.03, З 0.1.04, З 0.1.05, З 0.1.06, З 0.3.01 З 0.3. 02, З 0.4.01, З 0.4.02, У 0.7.01, У 0.7.02, У 0.7.03, У 0.7.04, З 0.7.01, З 0.7.02, З 0.7.03, З 0.7.04,З 0.7.05, У 1.1.01, У 1.1.02,У 3.1.01 У 4.1.01, У 5.1.01, У 5.1.02 З 1.1.01,З 1.1.02,З 1.1.03 З 3.1.01,З 4.1.01,З 5.1.01 З 5.1.02
	Модель внедрения БП. Ключевые показатели эффективности работы. Целеполагание в бережливой организации. Типичные ошибки применения методов БП.	4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие № 2.2. Определение целей и способов их достижения. Подготовка вариантов решения с использованием методов БП	2		
Тема 2.3 Технологии вовлечения и мотивации персонала	Содержание	4	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 1.1, ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.	У 0.1.01, У 0.1.02, У 0.1.03, У 0.1.04, У 0.1.05, У 0.1.06 У 0.3.01, У 0.3. 02, У 0.3.03, У 0.4.01.У 0.4.02, З 0.1.01 З 0.1.02, З 0.1.03, З 0.1.04, З 0.1.05, З 0.1.06, З 0.3.01 З 0.3. 02, З 0.4.01, З 0.4.02, У 0.7.01, У 0.7.02, У 0.7.03, У 0.7.04, З 0.7.01, З 0.7.02,
	Лидерство как новый тип производственных отношений. Вовлечение персонала в БП, организация работы с производственными инициативами и предложениями по улучшениям. Методы преодоления сопротивления изменениям. Технологии мотивации и стимулирование качества.Производственная культура на рабочем месте. Квалификация персонала и обучение.	2		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие № 2.3. Применение методов мотивации персонала	2		З 0.7.03, З 0.7.04, З 0.7.05, У 1.1.01, У 1.1.02, У 3.1.01 У 4.1.01, У 5.1.01, У 5.1.02
	Самостоятельная работа Подготовка презентации и защиты проекта выбранного студентом	2		З 1.1.01, З 1.1.02, З 1.1.03 З 3.1.01, З 4.1.01, З 5.1.01 З 5.1.02
Промежуточная аттестация: диф. зачет в виде защиты индивидуальных проектов		4		
Всего:		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

- кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2. образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Вейдер М.Т. Инструменты бережливого производства. Карманное руководство по практике применения Lean / М.Т. Вейдер. – Москва: Интеллектуальная литература, 2019. – 160 с. Текст: непосредственный.
2. Вумек, Дж., Джонс Д. Бережливое производство. – Москва: Альпина Бизнес Букс, 2021. – 472 с. – Текст: непосредственный.
3. Зинчик Н.С., Бережливое производство: учебник/Н.С. Зинчик, О.В. Кадырова, Ю.И. Растова; под общ. ред. А.Г. Бездудной. – Москва: КноРус, 2022. – 203 с. – Текст: непосредственный.

3.2.1. Электронные издания

1. Вумек Д. Бережливое производство: как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Джеймс Вумек, Дэниел Джонс; пер. с англ. - 12-е изд. - Москва: Альпина Паблишер, 2018. - 472 с. - ISBN 978-5-9614-6829-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?pid=1815955> (дата обращения: 03.02.2022). - Режим доступа: по подписке.
2. Киселев А.А., Принятие управленческих решений: учебник / А.А. Киселев. — Москва: КноРус, 2021. — 169 с. — ISBN 978-5-406-07898-3. — URL: <https://book.ru/book/938341> (дата обращения: 03.02.2022). — Текст: электронный.
3. Шмелёва А.Н. Методы бережливого производства: учебно-методическое пособие / А.Н. Шмелёва. — Москва: РТУ МИРЭА, 2021. — 38 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171543> (дата обращения: 03.02.2022). — Режим доступа: для авторизованных пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Лайкер Дж. Практика дао Toyota: руководство по внедрению принципов менеджмента Toyota / Джеффри Лайкер, Дэвид Майер; Пер. с англ. — Москва: Альпина Паблишер, 2019. — 586 с. - Текст: непосредственный.
2. Клюев А. В. Бережливое производство [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / А. В. Клюев; под ред. И. В. Ершовой. - Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. - 87 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: URL: <https://www.iprbookshop.ru/87789.html> (дата обращения: 03.02.2022).
3. Бородулин А.Л., Казарин В.В., Косарева Н.С., Серебренников С.С., Харитонов С.С. Бережливое производство. Учебное пособие. — СПб.: Питер, 2022. — 224с.: - Режим доступа: URL: [Книга Бережливое производство скачать бесплатно pdf без регистрации, автор С. С. Харитонов – Fictionbook](#)
4. Фролов В.П. Внедрение технологий бережливого производства в управление производством и организацию рабочих мест: монография. – 2-е изд. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2022. - 77с. - Текст: непосредственный

5. ГОСТ Р 56404-2021 Бережливое производство. Требования к системам менеджмента — Москва: Стандартинформ, 2021. — 16 с.— URL: <http://goupu-19.ru/wp-content/uploads/2021/11/gost-r-56404-2021-vzamen-56404-2015-berezhlivoe-proizvodstvo.-trabovaniya-k-sistemam-menedzhmenta.pdf> (дата обращения: 03.02.2022).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
историю, принципы и концепцию бережливого производства;	- демонстрирует системные знания об истории становления и развития бережливого производства; - формулирует основные понятия бережливого производства; - поясняет содержание принципов бережливого производства в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	Устный опрос
основы картирования потока создания ценностей;	- описывает основные подходы к картированию потока создания ценности - владеет основными понятиями для картирования процесса - демонстрирует системные знания о действиях, добавляющие ценности и потери	Тестирование
методы выявления, анализа и решения проблем производства;	- владеет основными методами выявления и анализа проблем - формулирует перечень необходимых шагов/действий для решения проблем	Кейс-метод
инструменты бережливого производства;	- демонстрирует системные знания об инструментах бережливого производства и областях его применения; - оперирует знаниями при выборе инструментов для решения производственной задачи, приводит теоретическое обоснование потенциальной пользы и рисков	Практические занятия
принципы организации взаимодействия в цепочке процесса;	- демонстрирует знания при анализе в цепочке процесса - описывает последовательность организационных действий для улучшения процесса	Оценка решений ситуационных задач
виды потерь и методы их устранения;	демонстрирует знания по типизации производственных потерь и причинах их возникновения	Практические занятия
современные технологии повышения эффективности	демонстрирует системные знания о ключевые показатели эффективности бережливого производства	Деловые игры
технологии внедрения улучшений.	владеет основными понятиями реинжиниринга и демонстрирует знания инструментов процесса преобразований	Тестирование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.11 Основы финансовой грамотности»

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.11 Основы финансовой грамотности**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.11 Основы финансовой грамотности является обязательной частью Общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01 - 11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.5	У 1.5.01	Разрабатывать стратегию ценообразования, исходя из сложности создания образа	З 1.5.01	Стратегия ценообразования, цена, методы ценообразования
	У 1.5.02	Рассчитывать заработную плату мастера, исходя из действующего законодательства	З 1.5.02	Заработная плата, МРОТ, элементы заработной платы
	У 1.5.03	Применять знания по режимам налогообложения для различных организационно-правовых форм предпринимательской деятельности	З 1.5.03	Организационно-правовая форма, режим налогообложения, ИП, АО, ООО, ПСН, ОСНО, УСН, НПД, самозанятые
ОК 01	У 01.01	составлять план действия	З 01.01	структуру плана для решения задач
ОК 03	У 03.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	З 03.01	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
	У 03.02	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	З 03.02	кредитные банковские продукты
ОК 05	У 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке,	З 05.01	правила оформления документов и построения устных сообщений

		проявлять толерантность в рабочем коллективе		
ОК 10	У 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),	З 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	У 10.02	понимать тексты на базовые профессиональные темы;	З 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	У 10.03	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	З 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
	У 10.04	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	З 10.04	особенности произношения;
	У 10.05	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	З 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	У 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;	З 11.01	основы предпринимательской деятельности;
	У 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	З 11.02	основы финансовой грамотности;
	У 11.03	оформлять бизнес-план;	З 11.03	правила разработки бизнес-планов;
	У 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять	З 11.04	порядок выстраивания презентации

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	36
в т.ч. в форме практической подготовки	34
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	14
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

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	
Раздел 1. Финансовая грамотность и ее роль в социально-экономической сфере общества.		6/2		
Тема 1.1 Категориально-понятийный аппарат финансовой грамотности	Основные понятия категории «финансовая грамотность». Цели и задачи курса. Финансовая грамотность и благосостояние населения.	2	ОК 01	Уо 01.05, ЗО 01 05
Тема 1.2 Финансовая грамотность и рыночная экономика	Значение финансовой грамотности населения в развитии экономики государства. Понятие «рыночной экономики», «рынка», «инфляции».	2	ОК 01	Уо 01.05, ЗО 01 05
	В том числе практических занятий	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	2		
	Реферат «История обучения финансовой грамотности в России»	2	ОК 01	Уо 01.05, ЗО 01 05

Раздел 2. Место России в международной банковской системе		6/4		
Тема 2.1 Банковская система Российской Федерации: структура, функции и виды банковских услуг	История возникновения банков. Роль банков в создании и функционировании рынка капитала. Структура современной банковской системы и ее функции. Виды банковских организаций. Понятие ключевой ставки. Правовые основы банковской деятельности	1	ОК 01, ОК 03	Уо 01.05, ЗО 01, Уо 03.07, Зо 03.07 05,
Тема 2.2. Основные виды банковских операций	Депозит и его виды. Кредит и его виды. Расчетно-кассовые операции.	1	ОК 01, ОК 03	Уо 01.05, ЗО 01 05, Уо 03.07 Зо 03.07
	В том числе практических занятий	2	ПК 1.5	У 1.5.01
	Практическое занятие №1 «Расчет процентов по кредиту»	2		З 1.5.01
	Практическое задание №2 «Анализ условий банковских вкладов»	2		
Раздел 3. Налоговая система Российской Федерации		10/6		
Тема 3.1 Основные понятия налоговой системы	Понятия «налог», «система налогообложения», «объект налогообложения», «ставка налога», «налоговая база»	2	ОК 01, ОК 03	Уо 01.05, ЗО 01 05, Уо 03.07 Зо 03.07
Тема 3.2. Режимы налогообложения в РФ	ОСНО, НПД, ПСН, УСН, ЕСХН, АУСН	1	ОК 01, ОК 03	Уо 01.05, ЗО 01 05, Уо 03.04

				Зо 03.04
Тема 3.3 Специфика применения УСН и ПСН для малого и среднего бизнеса	УСН «Доходы», УСН «Доходы минус расходы». Инструменты расчета стоимости патента.	1	ОК 01, ОК 03	Уо 01.05, ЗО 01 05, Уо 03.04 Зо 03.04
	В том числе практических занятий	6	ПК 1.5	У 1.5.03 З 1.5.03
	Практическое занятие №3 «Расчет суммы налога»	2		
	Практическое задание №4 «Выбор системы налогообложения »	2		
	Практическое занятие №5 «Применение электронных ресурсов расчета налогов при различных системах налогообложения»	2		
Раздел 4. Социальная защита населения в Российской Федерации		6/4		
Тема 4.1 Нормативно-правовая база системы социальной защиты населения Российской Федерации	Трудовой кодекс РФ, Федеральный закон № 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания населения в РФ». Основные понятия, используемые в законодательстве. Заработная плата в Республике Карелия: северные надбавки, компенсационные выплаты.	2	ОК 05	Уо 05.01 Зо 05.02
Тема 4.2 Система пенсионного, социального и медицинского страхования в Российской Федерации	Понятие страхования. Виды страхования. Федеральный закон "О Фонде пенсионного и социального страхования Российской Федерации" от 14.07.2022 N 236-ФЗ. Федеральный закон "Об обязательном медицинском страховании в Российской Федерации" от 29.11.2010 N 326-ФЗ	2	ОК 05	Уо 05.01 Зо 05.02
	В том числе практических занятий	4	ПК 1.5	У 1.5.02

	Практическое занятия №6 «Расчет страховых взносов в системе МСП»	2		3 1.5.02
	Практическое занятие №7 «Расчет заработной платы»	2		
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		2		
Всего:		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

- кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2. образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

3.2.1.1 Законодательные и нормативные акты

12. Конституция Российской Федерации от 12.декабря 1993г. (с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020);
13. Трудовой кодекс РФ ФЗ от 30.12.2001г. №197-ФЗ (с изменениями от 27.06.2023) // Собрание законодательства РФ.-2023 г.-№1.-Ст.3.;
14. Кодекс РФ об административных правонарушениях от 30.12.2001г. №195-ФЗ (с изменениями от 24.06.2023) // Собрание законодательства РФ.- 2023 г.-№1.-Ст.1.;
15. Федеральный закон РФ №129-ФЗ «О государственной регистрации юридических лиц» от 08.08.2001 (ред.от 14.04.2023);

3.2.1.2 Учебные и справочные издания

16. Общественные науки. Финансовая грамотность. Цифровой мир. Методические рекомендации. 10—11 классы : учеб. пособие для общеобразоват. организаций : базовый уровень / С. В. Толкачёва, Е. Б. Хоменко, А. Г. Кузнецова. — М. : Просвещение, 2021.

3.2.2. Основные электронные издания

17. Финансовая грамотность [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. В. Александрова, Г. Г. Модорская ; Пермский государственный национальный исследовательский университет. – Электронные данные. – Пермь, 2022. – 3,71 Мб ; 191 с. – Режим доступа: <http://www.psu.ru/files/docs/science/books/uchebnie-posobiya/finansovaya-gramotnos.pdf> alexandrova-modorskaja-
18. <https://www.consultant.ru/>
19. <https://www.garant.ru/>
20. <http://szrf.pravo.gov.ru/>
21. <http://www.minfin.ru/> - Сайт Министерства финансов РФ
22. <https://www.hse.ru/org/hse/61217342/61217360/mcfc> - Сайт Федерального методического центра по финансовой грамотности
23. <http://вашифинансы.рф/> - Сайт национальной программы повышения финансовой грамотности населения
24. <http://хочумогузнаю.рф/> - Сайт «Хочу. Могу. Знаю»
25. <http://www.rbc.ru/> - РосБизнесКонсалтинг
26. <http://rosпотреbnadzor.ru> – Роспотребнадзор

3.2.3. Дополнительные источники

27. Комментарии к Конституции РФ.
28. Комментарий к Трудовому кодексу РФ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Стратегия ценообразования, цена, методы ценообразования Заработная плата, МРОТ, элементы заработной платы Организационно-правовая форма, режим налогообложения, ИП, АО, ООО, ПСН, ОСНО, УСН, НПД, самозанятые структуру плана для решения задач основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности кредитные банковские продукты правила оформления документов и построения устных сообщений	Обучающийся имеет представление об организации банковской системы в РФ, режимах налогообложения, организационно-правовых формах, действующих в рамках законодательства РФ	Тестовые задания, устный опрос, наблюдение за ходом выполнения практических работ Дифференцированный зачет
Разрабатывать стратегию ценообразования, исходя из сложности создания образа Рассчитывать заработную плату мастера, исходя из действующего законодательства Применять знания по режимам налогообложения для различных организационно-правовых форм предпринимательской деятельности составлять план действия выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Обучающийся правильно выбирает систему налогообложения, организационно-правовую форму ПД, умеет рассчитывать сумму налога, заработную плату, с учетом специфики субъекта РФ	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ Дифференцированный зачет

Приложение 4

Министерство образования и спорта Республики Карелия
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики
Карелия «Колледж технологии и предпринимательства»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
ФП «Профессионалитет»

Петрозаводск, 2023

**Краткая аннотация
рабочей программы воспитания
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана с учетом:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569; Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413; примерной программой воспитания ООСПО и иных нормативных документов.

Рабочая программа предусматривает организацию воспитательной работы по 4 основным направлениям: профессионально-личностное воспитание; гражданско-правовое и патриотическое воспитание; духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание; воспитание здорового образа жизни и экологической культуры.

В рабочей программе указана цель воспитания: воспитание гармонично развитой и социально активной личности, через освоение общих компетенций как основы конкурентоспособности специалиста, способного самостоятельно строить свой вариант жизни и эффективно реализовывать свой интеллектуальный и творческий потенциал в деятельности по избранному профильному направлению.

В рабочей программе представлены виды воспитательной деятельности, формы, методы работы, технологии взаимодействия; условия и особенности реализации.

Оценка результатов реализации рабочей программы осуществляется по 2 направлениям: создание условий для воспитания обучающихся и эффективность проводимых мероприятий.

Используемые сокращения:

СПО – среднее профессиональное образование

ФГОС – федеральный государственный образовательный стандарт

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа

ОК – общие компетенции

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
 - 1.1. Область применения рабочей программы
 - 1.2. Нормативно-правовые основы разработки содержания рабочей программы
 - 1.3. Цель и задачи реализации рабочей программы воспитания
 - 1.4. Ожидаемые результаты
2. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ
 - 2.1. Основные направления воспитательной работы
 - 2.2. Содержание рабочей программы
 - 2.2.1. Профессионально-личностное воспитание
 - 2.2.2. Гражданско-правовое и патриотическое воспитание
 - 2.2.3. Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание
 - 2.2.4. Воспитание здорового образа жизни и экологической культуры
 - 2.3. Виды деятельности, формы и методы воспитательной работы, технологии взаимодействия
 - 2.3.1. Виды воспитательной деятельности
 - 2.3.2. Формы организации воспитательной работы
 - 2.3.3. Методы воспитательной работы
 - 2.3.4. Технологии взаимодействия субъектов воспитательного процесса
3. УСЛОВИЯ И ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
 - 3.1. Ресурсное обеспечение рабочей программы
 - 3.2. Особенности реализации рабочей программы
4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа воспитания является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих базовой подготовки, далее – ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Нормативно-правовые основы разработки содержания рабочей программы

Нормативно-правовую основу для разработки рабочей программы воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1. Конституция Российской Федерации;
2. Конвенция ООН о правах ребенка;
3. Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273;
4. Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся;
5. Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утв. распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-р;
6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569; «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (далее – ФГОС СПО);
7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
8. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
9. Письмо Минобрнауки России от 14.02.2014 N ВК-262/09 «О методических рекомендациях о создании и деятельности советов обучающихся в образовательных организациях».
10. Постановление Правительства РФ от 16.03.2022 N 387 «О проведении эксперимента по разработке, апробации и внедрению новой образовательной технологии конструирования образовательных программ среднего профессионального образования в рамках федерального проекта «Профессионалитет» (вместе с «Положением о проведении эксперимента по разработке, апробации и внедрению новой образовательной технологии конструирования образовательных программ среднего профессионального образования в рамках федерального проекта «Профессионалитет»).

1.3. Цель и задачи реализации рабочей программы воспитания

Цель: воспитание гармонично развитой и социально активной личности, через освоение общих компетенций как основы конкурентоспособности специалиста, способного самостоятельно строить свой вариант жизни и эффективно реализовывать свой интеллектуальный и творческий потенциал в деятельности по избранному профильному направлению

Для достижения цели поставлены следующие **задачи:**

А) реализация требований ФГОС СПО, в том числе в сфере освоения 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.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Б) реализация требований ФГОС среднего общего образования, в том числе в сфере достижения личностных результатов обучения, включающих

ЛР 1	российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);
ЛР 2	гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
ЛР 3	готовность к служению Отечеству, его защите;

ЛР 4	сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
ЛР 5	сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
ЛР 6	толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;
ЛР 7	навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
ЛР 8	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
ЛР 9	готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
ЛР 10	эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;
ЛР 11	принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
ЛР 12	бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;
ЛР 13	осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
ЛР 14	сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
ЛР 15	ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

1.4. Ожидаемые результаты

Под ожидаемым результатом понимается обеспечение позитивной динамики развития личности обучающегося в процессе обучения, развитие его мотивации к профессиональной деятельности.

К ожидаемым результатам реализации рабочей программы воспитания относятся:
общие:

- создание условий для функционирования эффективной системы воспитания, основанной на сотрудничестве всех субъектов воспитательного процесса;
- повышение уровня вовлеченности обучающихся в процесс освоения профессиональной деятельности, увеличение числа обучающихся, участвующих в воспитательных мероприятиях различного уровня;
- снижение негативных факторов в среде обучающихся: уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа правонарушений и преступлений, совершенных обучающимися; отсутствие суицидов среди обучающихся.

личностные:

- повышение мотивации обучающегося к профессиональной деятельности, сформированность у обучающегося компетенций и личностных результатов обучения, предусмотренных ФГОС, получение обучающимся квалификации по результатам освоения образовательной программы СПО;
- способность выпускника самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности,
- готовность выпускника к продолжению образования, к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества.

2. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

2.1. Основные направления воспитательной работы

Ценностными основами воспитательной работы служат уважение к личности обучающегося, сохранение его психического и нравственного благополучия, ценностных ориентаций, личностное развитие и профессиональное становление.

Основными направлениями воспитательной работы являются:

1) **профессионально-личностное воспитание**, предусматривающее достижение личностных и научных результатов при освоении ОПОП, развитие научного мировоззрения, культуры научного исследования; профессиональное развитие личности обучающегося, развитие профессиональных качеств и предпочтений;

2) **гражданско-правовое и патриотическое воспитание**, направленное на формирование гражданственности, правовой культуры, чувства патриотизма, готовности служить Отечеству; развитие социально значимых качеств личности и самостоятельного опыта общественной деятельности;

3) **духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание**, обеспечивающее развитие нравственных качеств личности, антикоррупционного мировоззрения, культуры поведения, бережного отношения к культурному наследию; эстетическое воспитание, развитие творческого потенциала личности и опыта самостоятельной творческой деятельности; развитие толерантности, взаимного уважения и уважения к старшим;

4) **воспитание здорового образа жизни и экологической культуры**, направленное на развитие физической культуры личности, воспитание здорового и безопасного образа жизни, формирование экологической культуры личности.

2.2. Содержание рабочей программы

Содержание рабочей программы воспитания отражается через содержание направлений воспитательной работы с учетом реализации Программы популяризации ФП «Профессионалитет», Плана проведения мероприятий, направленных на популяризацию ФП в образовательном кластере «Петровская слобода».

2.2.1. Профессионально-личностное воспитание	
Задачи:	1) формирование у обучающегося компетенций и личностных результатов обучения в соответствии с требованиями ФГОС; 2) формирование личности обучающегося, способной к принятию ответственных решений, мотивации на освоение образовательной программы и выполнение учебно-исследовательской работы, нацеленной на интеллектуальное развитие и профессиональное становление, жизненное самоопределение, развитие профессионально значимых качеств, в том числе путем формирования общих компетенций и достижения личностных результатов обучения; 3) приобщение обучающихся к традициям и ценностям профессионального сообщества, нормам корпоративной этики.

Перечень основных воспитательных мероприятий, реализуемых по направлению:	на муниципальном, региональном, федеральном, международном уровне: – Региональный чемпионат «Молодые профессионалы» ; – участие в региональных конкурсах профессионального мастерства; – участие в предметных олимпиадах по дисциплинам; – участие в выставке «Старт в профессию»; – участие в конкурсах, популяризирующих профессию, жизненное самоопределение. на уровне колледжа: – День знаний; – экскурсии, посвященные истории ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»; – встречи с ветеранами педагогического труда; – интеллектуальные игры; – конкурс проектов; – проведение предметных олимпиад по дисциплинам; – проведение декад творчества; – ежегодная студенческая конференция; – выпуск сборников статей по результатам проведения конференции; – встречи с выпускниками колледжа; – участие в проекте «Мастерство без границ» – проведение Дней открытых дверей. на уровне отделения: – демонстрационный экзамен; – Посвящение в профессию – конференция по итогам производственной практики; – мастер-классы – экскурсии на предприятия сферы обслуживания города и региона; – встречи с работодателями. на уровне учебной группы: – классные часы на 1 курсе «О правилах внутреннего распорядка обучающихся», «Этика и культура общения»; на 2 курсе по профессиональной направленности; на 3-4 курсе «Особенности проведения практического обучения», «Организация государственной итоговой аттестации по профессии»; – наблюдение за взаимоотношениями обучающихся в учебной группе, создание благоприятного психологического климата. на индивидуальном уровне с обучающимся: – наблюдение куратора учебной группы за посещением учебных занятий, успешностью обучения и профессиональным становлением каждого обучающегося учебной группы; – анализ материалов учебных достижений в портфолио обучающегося;

	– индивидуальные беседы с обучающимся куратора, преподавателей по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации, оказание помощи (при необходимости) для повышения качества обучения.
Технологии взаимодействия:	студенческое самоуправление: – работа Совета обучающихся, проведение анкетирования и опросов обучающихся по выявлению удовлетворенностью качеством обучения и условиями образовательного процесса; – участие студентов в работе студенческой конференции; – участие студентов в разработке и обсуждении локальных нормативных актов, касающихся процесса обучения. работа с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся: – родительские лектории для повышения педагогической культуры родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся; – родительские собрания, посвященные вопросам организации обучения и результатам освоения обучающимися образовательной программы; – проведение опросов и анкетирования родителей по выявлению уровня удовлетворенности условиями организации образовательного процесса. работа с преподавателями: – взаимодействие куратора учебной группы с преподавателями, работающими в учебной группе, по вопросам успешности освоения обучающимися образовательной программы; – совместное обсуждение вопросов повышения качества обучения на педагогическом совете, совещаниях на отделении, цикловых комиссиях, советах профилактики. взаимодействие руководящих и педагогических работников: – контроль администрации колледжа выполнения расписания учебных занятий, промежуточной и государственной итоговой аттестации; правильности и своевременности заполнения учебной документации; – посещение учебных занятий, зачетов и экзаменов с целью контроля качества усвоения обучающимися образовательной программы.
2.2.2. Гражданско-правовое и патриотическое воспитание	
Задачи:	1) создание условий для воспитания у обучающихся активной гражданской позиции, гражданской ответственности, основанной на традиционных культурных, духовных и нравственных ценностях российского общества, для увеличения знаний и повышения способности ответственно реализовывать свои конституционные права и обязанности; 2) формирование у обучающихся национального самосознания, чувства любви к Родине, уважения к своему

	и другим народам; 3) формирование у обучающегося лидерских и социально-значимых качеств, развитие самостоятельности студентов и расширение конструктивного участия в принятии решений, затрагивающих их права и интересы, в том числе в различных формах самоорганизации, самоуправления, общественно-значимой деятельности; 4) развитие органов студенческого самоуправления и волонтерского движения; 5) формирование дисциплинированности, умений и навыков самообслуживания, выполнения домашних обязанностей, потребности трудиться, добросовестного, ответственного и творческого отношения к разным видам трудовой деятельности.
Перечень основных воспитательных мероприятий, реализуемых по направлению:	<i>на муниципальном, региональном, федеральном, международном уровне:</i> – участие во всероссийских акциях, посвященных значимым отечественным и международным событиям; – участие студентов в региональных и всероссийских конкурсах по формированию духовно-нравственных и гражданско- патриотических ценностей; – экскурсии в Центр воинской славы, выставки и т.п.; – просмотр кинофильмов; – участие в акции Бессмертный полк; – участие студентов в Открытом городском военно-патриотическом слёте допризывной молодёжи «К службе в армии готов!»; – участие студентов в городской акции, посвященной Дню народного единства; – участие в Фестивале национальных культур «Многонациональная Карелия»; – Международная акция «Большой этнографический диктант»; – участие волонтеров в спортивных и культурных мероприятиях города; – участие волонтеров в чемпионате Абилимпикс. <i>на уровне колледжа:</i> – реализация проекта «Виртуальный музей боевой славы»; – исторический клуб «Дорогами войны»; – организация работы Совета обучающихся колледжа; – День белых журавлей — праздник поэзии и памяти павших на полях сражений во всех войнах; – онлайн-викторины гражданско-правовой и патриотической тематики; – Уроки мужества, посвященные дню снятия блокады Ленинграда; – Урок памяти, посвященный выводу советских войск из Афганистана; – Уроки Мужества, экскурсии, культурно – просветительские мероприятия, посвященные Победе в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов;

	– участие в Фестивале патриотической песни «Салют, Победа!»; – адаптационный курс для первокурсников, тренинги на командообразование; – школа актива; – «Посвящение в профессию»; – Экологический клуб «Родник» – участие в субботниках, экологических акциях. на уровне учебной группы: – тренинги и командные игры; – формирование актива учебной группы, выработка совместных правил общения и взаимодействия внутри учебной группы; – классные часы по вопросам поведения на территории колледжа, правам и обязанностям студентов, о запрете курения в общественных местах, о комендантском часе для несовершеннолетних студентов; об одежде делового стиля; – классный час, посвященный Дню Конституции Российской Федерации; – классный час об ответственности за осуществление экстремистской деятельности; – классный час по уголовной и административной ответственности; – классные часы с дискуссиями о семейных ценностях, диспутами о социальных проблемах молодежи и семьи, в том числе направленные на предупреждение асоциальных явлений. на индивидуальном уровне с обучающимся: – наблюдение куратора за вовлеченностью каждого обучающегося в проводимые мероприятия; – создание благоприятных условий для приобретения обучающимся опыта осуществления социально значимых дел; – проведение индивидуальных консультаций обучающегося с педагогом-психологом и социальным педагогом (при необходимости).
Технологии взаимодействия:	студенческое самоуправление: – работа Совета обучающихся, проведение опросов обучающихся по итогам проведенных мероприятий; – реализация проекта «Студенческий Медиацентр «ТиП ТВ» – разработка социальных инициатив обучающихся и мероприятий по социальному взаимодействию: помощь пожилым людям, Центрам помощи детям, помощь приютам для животных; – участие студентов в разработке и обсуждении мероприятий внеучебной деятельности. работа с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся:

	– вовлечение родителей в проведение мероприятий; – проведение опросов и анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий; – проведение индивидуальных консультаций родителей с психологом и социальным педагогом. работа с преподавателями: – совместное обсуждение вопросов повышения качества воспитательных мероприятий, развитие социально и профессионально значимых качеств личности: трудолюбия, стрессоустойчивости, умения работать в режиме многозадачности, высокой неопределенности и (или) в сжатые сроки; взаимодействие руководящих и педагогических работников: – контроль администрацией колледжа качества проводимых воспитательных мероприятий, оценка уровня их безопасности и вовлеченности обучающихся.
2.2.3. Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание	
Задачи:	1) воспитание духовно-нравственной, толерантной личности обучающегося, обладающей антикоррупционным мировоззрением, нравственными качествами, способной к творчеству, открытой к восприятию других культур независимо от их национальной, социальной, религиозной принадлежности, взглядов, мировоззрения, стилей мышления и поведения; 2) формирование эстетических потребностей, проведение культурных мероприятий, направленных на популяризацию традиционных российских культурных, нравственных и семейных ценностей; 3) создание условий для творческой самореализации студентов, развитие их творческих способностей, необходимых в их будущей профессиональной деятельности, личностном росте и развитии, в будущей семейной атмосфере воспитания детей; 4) увеличение доступности литературы для студентов, приобщение к классическим и современным отечественным и мировым произведениям искусства и литературы.
Перечень основных воспитательных мероприятий, реализуемых по направлению:	на муниципальном, региональном, федеральном, международном уровне: – участие в событиях культурологической направленности; – участие в творческом конкурсе «Студенческая весна». на уровне колледжа: – работа кружков и секций («Путь к самостоятельности» и другие) – работа клубов по интересам; – встреча студентов с интересными людьми;

	– посещение кинотеатров, театров, музеев, выставок; – реализация комплексного плана мероприятий по антикоррупционному просвещению обучающихся; – реализация комплексного плана мероприятий по противодействию идеологии терроризма и экстремизма; – фотоконкурсы, флешмобы; – оформление фотозон к праздничным датам; – праздничные мероприятия, посвященные Дню учителя, 8 марта, Дню матери, Дню студента, Дню влюбленных, Масленице и др.; – фестиваль национальных культур «Многонациональная Карелия»; – конкурс социального антикоррупционного плаката «Вместе против коррупции!»; – реализация проекта «Волонтёрский отряд «Добрые сердца». на уровне учебной группы: – экскурсии в музеи, знакомство с историко-культурным и этническим наследием Республики Карелия; – посещение театральных спектаклей, концертов; – классные часы с дискуссиями об общечеловеческих ценностях; дискуссии по вопросам профилактики экстремизма на национальной и религиозной почве и др.; – классные часы, посвященные международному дню толерантности; – социальные инициативы студентов, в том числе подготовка праздничных концертов к Дню посвящения в профессию, к Новому году, празднику 8 марта, к выпускным мероприятиям и др.; на индивидуальном уровне с обучающимся: – наблюдение куратора учебной группы за индивидуальными предпочтениями обучающегося, взглядами, приоритетами и т.п.; анализ результатов творческого самовыражения обучающегося, его социального опыта по материалам портфолио обучающегося; индивидуальные беседы куратора с обучающимся по формированию эмоциональной грамотности, предупреждению асоциальных проявлений; – проведение индивидуальных консультаций обучающегося с педагогом-психологом и социальным педагогом (при необходимости) по вопросам толерантности, нравственного выбора и социального поведения.
Технологии взаимодействия:	студенческое самоуправление: – работа Совета обучающихся, организация, проведение и анализ студенческих мероприятий; – освещение мероприятий в средствах массовой информации о работе кружков, клубов и др.; – реализация проекта «Студенческий Медиацентр «ТиП ТВ». работа с родителями (законными представителями)

	несовершеннолетних обучающихся: – вовлечение родителей в проведение мероприятий; – проведение индивидуальных консультаций родителей с педагогом-психологом и социальным педагогом по вопросам толерантности, нравственного выбора, предупреждения асоциальных проявлений; работа с преподавателями: – совместное обсуждение вопросов качества и результативности студенческих инициатив, развитие социально и профессионально значимых качеств личности: развитие творчества, инициативности, эмоциональной грамотности обучающихся; взаимодействие руководящих и педагогических работников: – контроль администрацией работы кружков, качества проводимых воспитательных мероприятий, оценка уровня их безопасности и вовлеченности обучающихся; – открытые дискуссионные педагогические площадки по эффективному взаимодействию с обучающимися при проведении воспитательных мероприятий; – работа с кураторами, педагогическими работниками колледжа по эффективному использованию их профессионального и творческого потенциала, повышение их профессиональной, коммуникативной, информационной и правовой компетентности.
2.2.4. Воспитание здорового образа жизни и экологической культуры	
Задачи:	1) формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни; 2) привитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактика вредных привычек; 3) организация профилактики правонарушений, в том числе алкоголизма наркомании и табакокурения; 4) формирование у обучающегося экологической культуры, бережного отношения к родной земле, воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов и разумное взаимодействие с ними.
Перечень основных воспитательных мероприятий, реализуемых по направлению:	на муниципальном, региональном, федеральном, международном уровне: – участие в спортивных и физкультурно-оздоровительных мероприятиях, сдача норм ГТО; – участие в экологических акциях и субботниках; на уровне колледжа: – работа спортивных секций: волейбол, настольный теннис, работа тренажёрного зала; – организация спортивных соревнований; экологические субботники; – проведение встреч со знаменитыми спортсменами; – проведение Дней здоровья;

	– ежегодный туристический слет; – конкурс плакатов, видеороликов по формированию и укреплению здоровья обучающихся, пропаганде здорового образа жизни; – реализация плана мероприятий по социально-психолого-педагогической профилактике; – реализация плана мероприятий по пропаганде соблюдения правил дорожного движения. на уровне учебной группы: – классные часы с дискуссиями о правилах безопасности на дорогах, о раздельном сборе мусора, безопасности в быту, о вредных привычках, здоровом питании, профилактике наркомании, табакокурения и др.; – экологические экскурсии (МЧС, пожарную часть и др.); на индивидуальном уровне с обучающимся: – индивидуальные беседы куратора учебной группы с обучающимися по формированию здорового образа жизни и экологической культуры личности.
Технологии взаимодействия:	студенческое самоуправление: – работа Совета обучающихся, организация, проведение и анализ спортивных мероприятий; – освещение мероприятий в средствах массовой информации работы о работе секций и проводимых мероприятий; – реализация проекта «Студенческий Медиацентр «ТиП ТВ». работа с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся: – вовлечение родителей в проведение мероприятий (спортивные соревнования и др.); работа с преподавателями: – совместное обсуждение вопросов качества и результативности проводимых мероприятий, развитие профессионально значимых качеств личности: физической выносливости, экологического мышления и др.; взаимодействие руководящих и педагогических работников: – контроль администрацией работы спортивных секций, качества проводимых воспитательных мероприятий, оценка уровня их безопасности и вовлеченности обучающихся.

2.3. Виды деятельности, формы и методы воспитательной работы, технологии взаимодействия

2.3.1. Виды воспитательной деятельности

Виды деятельности – это виды индивидуальной или совместной с обучающимися деятельности педагогических работников, используемые ими в процессе воспитания: познавательная, общественная, ценностно-ориентационная, художественно-эстетическая досуговая деятельность, спортивно-оздоровительная деятельность.

Реализация поставленных задач рабочей программы воспитания осуществляется через виды воспитательной деятельности:

а) **познавательная деятельность** направлена на развитие познавательных интересов, накопление знаний, осуществляется в ходе учебных занятий через взаимодействие обучающегося с преподавателем, с другими обучающимися, а также при самостоятельном выполнении учебных задач.

Основные формы организации познавательной деятельности: учебные занятия, экскурсии, олимпиады, лектории и т.п.;

Соответствует профессионально-личностному направлению воспитательной работы.

б) **общественная деятельность** направлена на формирование социального опыта обучающегося, предполагает участие обучающихся в органах студенческого самоуправления, различных молодежных объединениях колледжа и вне учреждения.

Основные формы организации деятельности: работа органов студенческого самоуправления, волонтерское движение и др.

Соответствует гражданско-правовому и патриотическому направлению воспитательной работы.

в) **ценностно-ориентированная, художественно-эстетическая и досуговая деятельность** направлена на формирование отношений к миру, убеждений, взглядов, усвоение нравственных и других норм жизни людей, а также на развитие художественного вкуса, интересов, культуры личности, содержательный организованный отдых.

Основные формы организации деятельности: занятия в клубах по интересам, проведение праздничных мероприятий, беседы, дискуссии, диспуты по социально-нравственной проблематике др.

Соответствует духовно-нравственному и культурно-эстетическому направлению воспитательной работы.

г) **спортивно-оздоровительная деятельность** направлена на сохранение и укрепление здоровья обучающихся.

Основные формы организации деятельности: спортивные игры, соревнования, мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни у студентов.

Соответствует направлению работы по воспитанию здорового образа жизни и экологической культуры.

Все виды воспитательной деятельности реализуются как в учебной, так и во внеучебной деятельности обучающихся.

В УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ. Содержание учебного материала обеспечивает интеллектуальное развитие обучающегося, его профессиональное становление. Студент овладевает системой научных понятий, закономерностей, профессиональной терминологией, основами профессиональной деятельности, в ходе которой формируется отношение обучающегося к будущей профессии, мотивация к труду.

При взаимодействии преподавателя и обучающегося в ходе учебного занятия основой является увлеченность педагогического работника преподаваемой дисциплиной, курсом, модулем, а также уважительное, доброжелательное отношение к обучающемуся. Помощь педагога в формировании опыта преодоления трудностей в освоении нового способствует мотивации обучающегося к обучению и к профессиональной деятельности.

Создание в ходе учебных занятий опыта успешного взаимодействия обучающихся друг с другом, умение выстраивать отношения в мини группе, в обычной учебной

группе – важное социальное умение, помогающее не только в профессиональном, но и в социальном становлении личности.

Самостоятельная работа обучающихся обеспечивает опыт самостоятельного приобретения новых знаний, учит планированию и достижению цели.

ВО ВНЕУЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ. В процессе внеучебной деятельности реализуются все направления воспитательного воздействия.

Основные качества и свойства личности развиваются у обучающихся через воспитание трудом, воспитание творчеством, через опыт социального взаимодействия, опыт личностных достижений и самоутверждения.

Воспитание во внеучебной деятельности осуществляется через систему воспитательных мероприятий, через создание комфортной обучающей и воспитывающей среды, позитивного профессионального и социального окружения.

2.3.2. Формы организации воспитательной работы

Основные формы организации воспитательной работы выделяются по количеству участников данного процесса:

- а) массовые формы работы: на уровне колледжа, на уровне города, региона и т.д.;
- б) минигрупповые и групповые формы работы: на уровне учебной группы и в минигруппах;
- в) индивидуальные формы работы: с одним обучающимся.

Все формы организации воспитательной работы в своем сочетании гарантируют:

- с одной стороны – оптимальный учет особенностей обучающегося и организацию деятельности в отношении каждого по свойственным ему способностям,
- с другой – приобретение опыта адаптации обучающегося к социальным условиям совместной работы с людьми разных идеологий, национальностей, профессий, образа жизни, характера, нрава и т.д.

Воспитание в большей степени строится на взаимодействии обучающегося с его окружением, поэтому сочетание разных форм индивидуальной, групповой и массовой работы в воспитательных мероприятиях считается очень важной и значимой.

2.3.3. Методы воспитательной работы

В воспитательной работе используются методы прямого и косвенного педагогического влияния на обучающихся.

Методы прямого педагогического влияния применяются в конкретных или искусственно создаваемых ситуациях, когда педагогический работник (куратор или педагог) сразу может скорректировать поведение обучающегося, или его отношение к происходящему. Например, повторение по образцу, приучение, требование, конструктивная критика, соревнование, поощрение и др. Наиболее стимулирующим мотивацию обучающихся методом педагогического влияния является поощрение – это одобрение, похвала, благодарность, предоставление почетных или особых прав, награждение. Использование метода соревнования способствует формированию качеств конкурентоспособной личности, накоплению опыта социально и профессионально-полезного поведения.

Методы косвенного педагогического влияния предполагают создание такой ситуации в организации деятельности (учебной и внеучебной), при которой у обучающегося формируется соответствующая установка на самосовершенствование, на выработку определенной позиции в системе его отношений с обществом, преподавателями, другими обучающимися. Например, методы убеждения, стимулирования, внушения, выражения доверия, осуждения.

При проведении воспитательных мероприятий используется сочетание методов

прямого и косвенного педагогического влияния.

2.3.4. Технологии взаимодействия субъектов воспитательного процесса

Субъектами воспитательного процесса выступают:

- педагогические и руководящие работники образовательной организации;
- обучающиеся, в том числе их объединения и органы самоуправления (Совет обучающихся);
- родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся.

Применяемые технологии взаимодействия основываются на системном подходе к воспитанию, предусматривают создание доброжелательных отношений между всеми субъектами воспитательного процесса и являются основой для положительных личных и деловых отношений.

В ходе реализации рабочей программы осуществляется взаимодействие между всеми субъектами воспитательного процесса:

- руководящими работниками образовательной организации ↔ педагогическими работниками,
- руководящими работниками образовательной организации ↔ обучающимися,
- руководящими работниками образовательной организации ↔ родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся,
- педагогическими работниками ↔ педагогическими работниками,
- педагогическими работниками ↔ обучающимися,
- педагогическими работниками ↔ родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся,
- обучающимися ↔ обучающимися,
- обучающимися ↔ родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся.

Также субъектами воспитательного процесса могут быть представители профессионального сообщества (социальные партнеры, работодатели) при их активном участии в воспитательной работе образовательной организации.

Для реализации задач воспитания используются разные технологии взаимодействия, например: сохранение и преумножение традиций; коллективные дела и «соревновательность»; технология наставничества, взаимодействие между младшими и старшими курсами и др.

В ходе применения технологий взаимодействия и сотрудничества между субъектами осуществляется взаимопонимание, взаимоотношение, взаимные действия, взаимовлияние.

Ведущим в воспитательной работе является эмоциональный компонент взаимодействия, при котором значительные эмоционально-энергетические затраты на взаимодействие субъектов должны всегда оставаться позитивными.

3. УСЛОВИЯ И ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Ресурсное обеспечение рабочей программы

Ресурсное обеспечение рабочей программы предполагает создание материально-технических и кадровых условий.

Материально-технические условия

ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе мероприятий.

Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

Для проведения воспитательной работы образовательная организация обладает следующими ресурсами:

- учебные кабинеты (лаборатории и мастерские) в соответствии с ФГОС;
- библиотека;
- Виртуальный музей боевой славы;
- актовый зал и конференц-зал с акустическим, световым и мультимедийным оборудованием;
- спортивный зал со спортивным оборудованием;
- тренажёрный зал;
- специальные помещения для работы Совета обучающихся (конференц-зал, комнаты отдыха в общежитии).

Кадровое обеспечение

Для реализации рабочей программы воспитания в колледже функционирует социально-психологическая служба, в который входят заместитель директора по воспитательной работе, педагог-психолог, социальный педагог. В колледже работают преподаватели физической культуры, библиотекарь, воспитатели общежития. Также за воспитательную работу отвечают кураторы учебных групп, привлекаются другие преподаватели и сотрудники колледжа, и иные лица, обеспечивающие работу кружков, клубов, проведение мероприятий.

3.2. Особенности реализации рабочей программы

Реализация рабочей программы воспитания предполагает комплексное взаимодействие педагогических, руководящих и иных работников колледжа, обучающихся и родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

Некоторые воспитательные мероприятия (например, виртуальные экскурсии, онлайн-викторины, флешмобы, игры и т.п.) могут проводиться с применением дистанционных образовательных технологий, при этом обеспечивается свободный доступ каждого обучающегося к электронной информационно-образовательной среде образовательной организации и к электронным ресурсам.

Для реализации рабочей программы воспитания обучающихся с инвалидностью и лицами с ограниченными возможностями здоровья по мере возможности создаются специальные условия с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Оценка эффективности реализации рабочей программы осуществляется методом итогового и текущего контроля.

Инструментарий проведения контроля:

1. Сбор и обработка информации по направлениям (отчеты, справки и т.п.)
2. Психологическая диагностика обучающихся.
3. Степень участия обучающихся в мероприятиях.
4. Опросы обучающихся, родителей, педагогов.
5. Независимая экспертиза качества работы колледжа.

Для определения среднего балла общего уровня воспитанности обучающихся используются результаты входного и выходного анкетирования (**Приложение 1**).

Оценка результатов реализации рабочей программы осуществляется в следующих направлениях:

- 1) формирование личностных результатов обучения и общих компетенций в рамках основных направлений воспитательной работы (**Приложение 2**);
- 2) наличие условий для воспитания обучающихся: формирование воспитательного пространства и развитие образовательной (воспитательной) среды;
- 3) эффективность проводимых мероприятий, направленных на профессионально-личностное развитие обучающихся, формирование квалифицированных специалистов, готовых к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе.

Показатели внутренней оценки качества условий, созданных для воспитания обучающихся, и эффективности реализации рабочей программы воспитания отражены в **Приложении 2**.

Результаты итогового контроля по результатам воспитательной работы отражаются в отчете о самоообследовании учреждения.

Определение уровня воспитанности (анкета)

Н.П. Капустин, М.И. Шилова (с изменениями)

Анкета студента (ФИО)_____ № группы_____

Прочитайте вопросы анкеты и постарайтесь долго не задумываться. Ответьте на них, оценивая себя по 4-балльной шкале.

“0” - всегда нет или никогда.

“1” - очень редко, чаще случайно.

“2” - чаще нет, чем да, иногда вспоминаю.

“3” - чаще да, чем нет, иногда забываю.

“4” - всегда да, постоянно.

1	Долг и ответственность					
1	Считаю для себя важным добиваться, чтобы коллектив моей группы работал лучше.	4	3	2	1	0
2	Вношу предложения по совершенствованию работы группы.	4	3	2	1	0
3	Самостоятельно организую отдельные мероприятия в группе.	4	3	2	1	0
4	Участвую в подведении итогов работы группы, в определении ближайших задач.	4	3	2	1	0
2	Бережливость					
1	Аккуратно пользуюсь библиотечными книгами.	4	3	2	1	0
2	Бережно отношусь к мебели и имуществу колледжа.	4	3	2	1	0
3	Бережно отношусь к своей одежде (слежу за чистотой и опрятностью).	4	3	2	1	0
4	Экономлю природные ресурсы (электроэнергию, воду, бумагу - до конца использую тетради).	4	3	2	1	0
3	Дисциплинированность					
1	Знаю и соблюдаю правила, записанные в Уставе колледжа, правилах внутреннего распорядка для обучающихся.	4	3	2	1	0
2	Всегда внимателен на уроках, не мешаю слушать другим объяснения учителя.	4	3	2	1	0
3	Участвую во внеклассных мероприятиях, проводимых в группе (в колледже).	4	3	2	1	0
4	Осознаю свою ответственность за результаты работы в коллективе группы.	4	3	2	1	0
4	Ответственное отношение к учебе					
1	Прихожу в колледж с выполненным домашним заданием.	4	3	2	1	0
2	При подготовке домашнего задания стараюсь не прибегать к помощи взрослых, однокурсников.	4	3	2	1	0
3	Использую дополнительную литературу (пользуюсь средствами Интернета).	4	3	2	1	0
4	Аккуратен, исполнительен, точен.	4	3	2	1	0
5	Отношение к общественному труду					
1	Своевременно и точно выполняю порученные мне задания.	4	3	2	1	0
2	Принимаю участие в трудовых рейдах (уборке кабинета, территории колледжа).	4	3	2	1	0
3	Выполняю трудовые поручения родителей (сотрудников общежития)	4	3	2	1	0
4	Добросовестно выполняю все поручения.	4	3	2	1	0

6	Коллективизм, чувство товарищества					
1	Удовлетворен отношением моих товарищей к другим группам.	4	3	2	1	0
2	Готов отстаивать интересы всего коллектива колледжа в других коллективах и общественных организациях.	4	3	2	1	0
3	Готов помочь своим одноклассникам выполнять домашнее задание или поручения педагогов.	4	3	2	1	0
4	Участвую в студенческих объединениях, клубах, секциях.	4	3	2	1	0
7	Доброта и отзывчивость					
1	Стремлюсь помочь другим студентам, в том числе младшим в разрешении трудностей, возникающих перед ними.	4	3	2	1	0
2	Вежлив с педагогами, уступаю места старшим.	4	3	2	1	0
3	Участвую в благотворительных акциях колледжа (помощь детям, ветеранам, инвалидам, сбор крышек, продуктов, вещей и т.п.)	4	3	2	1	0
4	Ко мне всегда можно обратиться за помощью.	4	3	2	1	0
8	Честность и справедливость					
1	Считаю, что необходимо отвечать за свои поступки.	4	3	2	1	0
2	Честно признаюсь, если что-то нарушил.	4	3	2	1	0
3	Осуждаю своего товарища, если он рассказал педагогу о проступке товарища без его присутствия при разговоре.	4	3	2	1	0
4	Открыто и смело высказываю свое мнение перед любым коллективом.	4	3	2	1	0
9	Простота и скромность					
1	Говоря о своих успехах, не забываю об успехах товарищей.	4	3	2	1	0
2	Понимаю, что человека уважают не за деньги.	4	3	2	1	0
3	Иногда люблю похвастаться.	4	3	2	1	0
4	Могу дружить с девочками и мальчиками другой национальности	4	3	2	1	0
10	Культурный уровень					
1	Посещаю музеи, выставки, театры, кинотеатры не реже одного раза в месяц.	4	3	2	1	0
2	Среди телевизионных передач, в сети интернет смотрю учебные, познавательные фильмы. Слушаю не только современную музыку, но и классическую.	4	3	2	1	0
3	Слежу за своей речью, не допускаю, чтобы в моем присутствии говорили грубо, некорректно, нецензурно и сам не делаю этого.	4	3	2	1	0
4	Соблюдаю правила поведения в общественных местах (в том числе транспорте).	4	3	2	1	0
11	Уровень патриотизма					
1	Интересуюсь и горжусь историческим прошлым своего Отечества, переживаю за настоящее, обсуждаю с товарищами свою роль в создании его будущего.	4	3	2	1	0
2	Знаю основные гражданские права и обязанности, соблюдаю их.	4	3	2	1	0
3	Уважаю культуру и традиции других национальностей, пресекаю неуважительное отношение к ним.	4	3	2	1	0
4	Участвую в мероприятиях патриотической направленности (День народного единства, 9 мая и т.п.)	4	3	2	1	0
12	Здоровый образ жизни					
1	Веду здоровый образ жизни, укрепляю свое здоровье.	4	3	2	1	0

2	Занимаюсь в спортивной секции.	4	3	2	1	0
3	Умею справляться со стрессом и неприятностями.	4	3	2	1	0
4	Не имею вредных привычек (курение, распитие алкоголя, наркотики и т.п.).	4	3	2	1	0
13	Коммуникативность					
1	Люблю общаться с людьми, умею взаимодействовать с ними.	4	3	2	1	0
2	Способен решать конфликты, договариваться.	4	3	2	1	0
3	Умею разрабатывать и проводить разные мероприятия.	4	3	2	1	0
4	Люблю детей, хочу работать с ними.	4	3	2	1	0

Расчет делать по каждому пункту.

Результаты одного пункта складываются и делятся на 16 (максимальное кол-во баллов)
Затем складываются показатели по всем пунктам и делятся на 13.

До 0,5 – низкий уровень воспитанности

0,6- уровень воспитанности ниже среднего

0,7 -0,8 средний уровень воспитанности

До 0,9 уровень воспитанности выше среднего

1- высокий уровень воспитанности

Затем складываются показатели каждого обучающегося и делятся на количество обучающихся, получаем уровень воспитанности группы.

Низкий уровень: слабое, неустойчивое положительное поведение, которое регулируется в основном требованиями взрослых и другими внешними стимулами и побудителями, самоорганизации и саморегуляции ситуативны.

Средний уровень: свойственна самостоятельность, проявление самоорганизации и саморегуляции, отсутствует общественная позиция.

Хороший уровень: положительная самостоятельность в деятельности и поведении, общественная позиция ситуативна.

Высокий уровень: устойчивая и положительная самостоятельность в деятельности и поведении, проявляется активная общественная и гражданская позиция.

Оценка результативности воспитательной работы

Показатели внутренней оценки качества условий, созданных для воспитания обучающихся, и эффективности реализации рабочей программы воспитания отражены в таблице 1.

Таблица 1.

№ п/п	Показатели качества и эффективности реализации программы	Еди ниц а изм ерен ия	Значение показателя учебной группы			
			на 1 курсе	на 2 курсе	на 3 курсе	на 4 курсе
1.	Раздел 1. Показатели качества созданных условий для воспитания обучающихся					
1.1.	Количество творческих кружков, студий, клубов, волонтерских отрядов и т.п. в образовательной организации, в которых могут бесплатно заниматься обучающиеся	ед.				
1.2.	Доля обучающихся, занимавшихся в течение учебного года в творческих кружках, студиях, клубах, волонтерских отрядах и т.п., от общей численности обучающихся	%				
1.3.	Количество спортивных и физкультурно-оздоровительных секций, клубов и т.п. в образовательной организации, в которых могут бесплатно заниматься обучающиеся	ед.				
1.4.	Доля обучающихся, занимавшихся в течение учебного года в спортивных секциях и т.п., от общей численности обучающихся	%				
1.5.	Доля обучающихся, участвующих в работе студенческого совета, стипендиальной, дисциплинарной или других комиссиях, совете адаптеров, совете старост учебных групп, совете общежития, от общей численности обучающихся	%				
1.6.	Доля обучающихся, участвовавших в добровольном социально-психологическом тестировании на раннее выявление немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ, от общей численности обучающихся	%				

2.	Раздел 2. Показатели эффективности проведенных воспитательных мероприятий					
2.1.	Уровень воспитанности обучающихся	%				
2.2.	Количество студентов, участвующих в мероприятиях различного уровня (международных, всероссийских, региональных, республиканских, городских)	чел.				
2.3.	Количество студентов, участвующих в мероприятиях колледжа	чел.				
2.4.	Количество студентов – призеров различного уровня (международного, всероссийского, регионального, республиканского, городского)	чел.				
2.5.	Средний балл освоения ОПОП по итогам учебного года (по всем обучающимся по результатам промежуточной аттестации за зимнюю и летнюю сессии)	1,0-5,0 балл				
2.6.	Количество обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля	чел.				
2.7.	Количество обучающихся с выявленным фактом немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ	чел.				
2.8.	Количество правонарушений, совершенных обучающимися за учебный год	ед.				
2.9.	Количество обучающихся, получивших травмы при проведении воспитательных мероприятий	чел.				

Приложение 5
к ОПОП-П по *профессии*
43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
- 2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**

1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

Для выпускников, осваивающих программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

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 ДЕМОСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

1.3. Организационные требования:

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. 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).

1.4. 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		
ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Профессиональный цикл. ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
		ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов 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 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	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
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Умения и навыки, рекомендуемые для включения в содержание КОД, определяются в соответствии с разделом 4 ПОП-П.

1.5. Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	100

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
Оценка в баллах (столбальная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00

1.6. 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.

Дополнительный профессиональный блок
по запросу работодателя
ООО «Холдинг «Лотос», ООО «Беккер Джой»

ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

2023 г.

Содержание

Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), формируемых по запросу работодателя	3
Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока	8
Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока.....	10
3.1. Учебный план	10
3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства	11
3.3. Рабочая программа профессионального модуля.....	13

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 43.01.09 Повар, кондитер как результат освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

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

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

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

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

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

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Дополнительный вид деятельности, сформированные по запросу работодателя(ей)
		Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни
33.011 Повар		
ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 ТФ А/02.3 ТФ В/01.4 ТФ В/02.4	ПК 6.1
ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ С/01.5 ТФ С/02.5 ТФ С/03.5	ПК 6.1
33.010 Кондитер		
ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 ТФ А/02.3	ПК 6.1
ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В /01.4 ТФ В /02.4	ПК 6.1

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

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

Корпоративные компетенции	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 01 ОК 02 ОК 05 ОК 11
КК 02. Ориентация на результат	—	—	+	ОК 03 ОК 04
КК 03. Выполнение видов профессиональной деятельности с высоким показателем эффективности	-	-	+	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10 ОК 11

Обозначения:

– определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК 01. Планирование и организация деятельности	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.
КК 02. Ориентация на результат	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.
КК 03. Выполнение видов профессиональной деятельности с высоким показателем эффективности	Своевременно предупреждает о неисправности или поломке оборудования. Пропагандирует бережное отношение к имуществу и сырью у коллег. Замечает и указывает на неряшливость и загрязнение на рабочих местах коллег. Пропагандирует соблюдение гигиенических правил. Знает миссию и ценностей Компании, реализует их в работе с Клиентами. Устанавливает отношения сотрудничества и производит благоприятное впечатление на собеседника, не прибегая к административным ресурсам. Ориентирован на выявление текущих и перспективных потребностей Клиентов и партнеров. Инициативен, требователен к себе в вопросах, касающихся интересов клиента. Создает новые схемы и метода работы, повышающие удовлетворенность клиента. Предлагает идеи и решения, направленные на повышение эффективности работы. Выступает инициатором действий. Прикладывает дополнительные усилия, выходит за рамки своих функциональных обязанностей, чтобы активно влиять на ситуацию. Интересуется у других участников ситуации их видением перспектив. Принимает независимые шаги для изменения хода событий.

Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции

Критерии выраженности	Уровень
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.	Уровень мастерства
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.	Уровень базовый
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.	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
ВД 6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни	ПК 6.1. Выполнять приготовление, оформление и подготовку к реализации закусок, холодных и горячих блюд, выпечных и кондитерских изделий карельской кухни		Навыки:
		Н.6.1.01	Выбор сырья для приготовления кулинарной продукции и выпечных и кондитерских изделий карельской кухни
		Н.6.1.02	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд, выпечных и кондитерских изделий карельской кухни
		Н.6.1.03	Приготовление полуфабрикатов для блюд, выпечных и кондитерских изделий карельской кухни
		Н.6.1.04	Приготовление, творческое оформление кулинарных, выпечных и кондитерских изделий карельской кухни
			Умения:
		У.6.1.01	Подбирать и оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение
		У.6.1.02	Выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления
		У.6.1.03	Проверять качество готовых блюд, выпечных и кондитерских изделий карельской кухни
		У.6.1.04	Уметь оформлять готовые блюда и изделия карельской кухни
			Знания:
		З.6.1.01	Ассортимент основных ингредиентов для приготовления блюд
		З.6.1.02	Кулинарные традиции карелов
		З.6.1.03	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З.6.1.04	Приготовление, творческое

			оформление и подготовка к реализации блюд, выпечных
		3.6.1.05	Критерии оценки качества блюд, выпечных и кондитерских изделий карельской кухни
		3.6.1.06	Традиционные правила подачи блюд, выпечных и кондитерских изделий
	ПК 6.2. Управлять информацией и данными при организации производства		Навыки:
		Н.6.2.01	Самостоятельный поиск информации
		Н.6.2.02	Анализ, сбор, обработка и передача необходимой информации при помощи устных и письменных коммуникативных информационных технологий
			Умения:
		У.6.2.01	Использовать цифровые устройства с целью поиска информации
		У.6.2.02	Уметь обрабатывать информацию с помощью различных программ и сервисов
		У.6.2.03	Уметь выполнять обмен, хранение и защиту информации
		У.6.2.04	Использовать методы и инструменты управления процессами в цифровой среде при решении профессиональных задач
			Знания:
		3.6.2.01	Назначение и виды информационных технологий, технологии сбора, накопления, обработки, передачи и распространения информации
		3.6.2.02	Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
		3.6.2.03	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

**РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА**

3.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок ООО «Холдинг «Лотос», ООО «Беккер Джой»	144	128	3
ПМ.00	Профессиональный цикл	144	128	3
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни	144	128	3
МДК.06.01	Особенности приготовления блюд карельской кухни	36	28	3
МДК.06.02	Освоение компетенций цифровой экономики	30	28	3
ПП.06	Производственная практика	72	72	3
ПА.06	Промежуточная аттестация	6	0	3
Итого:		144	128	3

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

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка ³	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	- Ознакомление с деятельностью предприятия, его организационно-правовой специализацией. - Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд карельской кухни. - Организация хранения готовых блюд и изделий карельской кухни на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой	ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни	72	6	ООО «Холдинг «Лотос», ООО «Беккер Джой»	Шеф-повар

	температуры отпуска. - Оценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд и изделий карельской кухни						

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни

Дополнительный 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.06 Приготовление, оформление, подготовка к реализации блюд карельской кухни

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни» 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 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 6.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни
ПК 6.1	Выполнять приготовление, оформление и подготовку к реализации закусок, холодных и горячих блюд, выпечных и кондитерских изделий карельской кухни
ПК 6.2	Управлять информацией и данными при организации производства

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.6.1.01	Выбор сырья для приготовления кулинарной продукции и выпечных и кондитерских изделий карельской кухни
	Н.6.1.02	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд, выпечных и кондитерских изделий карельской кухни

	Н.6.1.03	Приготовление полуфабрикатов для блюд, выпечных и кондитерских изделий карельской кухни
	Н.6.1.04	Приготовление, творческое оформление кулинарных, выпечных и кондитерских изделий карельской кухни
	Н.6.2.01	Самостоятельный поиск информации
	Н.6.2.02	Анализ, сбор, обработка и передача необходимой информации при помощи устных и письменных коммуникативных информационных технологий
Уметь	У.6.1.01	Подбирать и оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение
	У.6.1.02	Выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления блюд, выпечных и кондитерских изделий карельской кухни
	У.6.1.03	Проверять качество готовых блюд, выпечных и кондитерских изделий карельской кухни
	У.6.1.04	Уметь оформлять готовые блюда и изделия карельской кухни
	У.6.2.01	Использовать цифровые устройства с целью поиска информации
	У.6.2.02	Уметь обрабатывать информацию с помощью различных программ и сервисов
	У.6.2.03	Уметь выполнять обмен, хранение и защиту информации
	У.6.2.04	Использовать методы и инструменты управления процессами в цифровой среде при решении профессиональных задач
Знать	3.6.1.01	Ассортимент основных ингредиентов для приготовления блюд
	3.6.1.02	Кулинарные традиции карелов
	3.6.1.03	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	3.6.1.04	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, выпечных и кондитерских изделий карельской кухни
	3.6.1.05	Критерии оценки качества блюд, выпечных и кондитерских изделий карельской кухни
	3.6.1.06	Традиционные правила подачи блюд, выпечных и

		кондитерских изделий
	3.6.2.01	Назначение и виды информационных технологий, технологии сбора, накопления, обработки, передачи и распространения информации
	3.6.2.02	Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
	3.6.2.03	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 144

в том числе в форме практической подготовки 72

Из них на освоение МДК 66

в том числе самостоятельная работа 0

практики, в том числе учебная 0

производственная 72

Промежуточная аттестация 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				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06 КК 01, КК 02, КК 03	Раздел 1. Блюда карельской кухни	72	36	36	28	-			
ПК 6.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 06 КК 01, КК 02, КК 03	Раздел 2. Основы цифровой экономики	66	30	30	28	-			
ПК 6.1, ПК 6.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06	Производственная практика	72	72						72

КК 01, КК 02, КК 03									
	Промежуточная аттестация	6					6		
	<i>Всего:</i>	<i>144</i>	<i>128</i>	<i>66</i>	<i>56</i>	<i>-</i>	<i>6</i>	<i>0</i>	<i>72</i>

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	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
		практической подготовки, акад. ч		
1	2	3	4	5
Раздел 1. Блюда карельской кухни		36 / 28		
МДК 06.01 <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации закусок, холодных и горячих блюд</i>		36 / 28		
Тема 1.1. Приготовление и оформление блюд карельской кухни	Содержание	8	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06 КК 01, КК 02, КК 03	Н.6.1.01 Н.6.1.02 Н.6.1.03 Н.6.1.04 У.6.1.01 У.6.1.02 У.6.1.03 У.6.1.04 3.6.1.01 3.6.1.02 3.6.1.03 3.6.1.04 3.6.1.05 3.6.1.06
	Карельская кухня, финская кухня. Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд карельской кухни. Продукты, используемые в карельской кухне. Технологический процесс приготовления блюд карельской кухни: салаты, закуски, горячие блюда.	2		
	Особенности приготовления рыбных, мясных горячих, молочно - крупяных блюд	2		
	Особенности приготовления мучных кондитерских изделий (калиток, сканцев) из без дрожжевого теста из разных видов муки.	2		
	Особенности приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	28	ПК 6.1	Н.6.1.01

	1. Составление технологических карт, технологических схем по приготовлению и приготовление холодных и горячих блюд		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06 КК 01, КК 02, КК 03	Н.6.1.02 Н.6.1.03 Н.6.1.04 У.6.1.01 У.6.1.02 У.6.1.03 У.6.1.04
	2. Составление технологических карт, технологических схем по приготовлению и приготовление рыбных блюд			
	3. Составление технологических карт, технологических схем по приготовлению и приготовление мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста			
	4. Составление технологических карт, технологических схем по приготовлению и приготовление изделий из пресного теста			
	5. Приготовления мучных кондитерских изделий с рыбой			
Раздел 2 Основы цифровой экономики		30 / 28		
МДК.06.02 Освоение компетенций цифровой экономики		30 / 28		
Тема 1.1. Освоение универсальных цифровых компетенций	Содержание	2	ПК 6.2	3.6.2.01
	Работа с офисными пакетами (MS Office, Open Office)		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, КК 01, КК 02, КК 03	3.6.2.02
	Работа с базами данных			У.6.2.01
	Работа с изображениями, графическими редакторами			У.6.2.02
	Работа с персональной информацией в сети Интернет			У.6.2.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	28	ПК 6.2	У.6.2.04
	Представление данных с помощью текстового редактора word и обработка данных в excel		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, КК 01, КК 02, КК 03	Н.6.2.01
	Поиск необходимой информации в сети Интернет			Н.6.2.02
	Обработка и хранение персональных данных, в том числе в сети Интернет			У.6.2.01
	Практикум по сбору информации и её защите			У.6.2.02

	Автоматизация процессов с помощью компьютерных технологий			
Производственная практика Виды работ: Приготовление горячих блюд карельской кухни Приготовление холодных блюд карельской кухни Приготовление закусочных блюд карельской кухни Приготовление выпечных изделий карельской кухни из без дрожжевого теста Приготовление выпечных изделий карельской кухни из дрожжевого теста Работа с базами данных Применение программного обеспечения в профессиональной деятельности		72 / 72	ПК 6.1, ПК 6.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06 КК 01, КК 02, КК 03	3.6.1.01 3.6.1.02 3.6.1.03 3.6.1.04 3.6.1.05 3.6.1.06 3.6.2.01 3.6.2.02 У.6.1.01 У.6.1.02 У.6.1.03 У.6.1.04 У.6.2.01 У.6.2.02 У.6.2.03 У.6.2.04 Н.6.1.01 Н.6.1.02 Н.6.1.03 Н.6.1.04
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6		
Всего		144 / 128		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет:

Технологии кулинарного и кондитерского производства в соответствии с п. 6.1. 1. образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3. образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер..

Мастерская «Поварское дело», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей и форм обслуживания: учебник для студ. учрежд. СПО/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Василенко, З. В. Кулинарная характеристика блюд : учебное пособие / З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко. — Минск : РИПО, 2019. — 271 с. — ISBN 978-985-503-966-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154196> (дата обращения: 07.12.2022). — Режим доступа: по подписке.
2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-507-45569-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276413> (дата обращения: 28.11.2022). — Режим доступа: по подписке.
3. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04) : учебные пособия / составители А. А. Богачева [и др.]. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-222-35288-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/166920> (дата обращения: 28.11.2022). — Режим доступа: по подписке.

4. Баймуратова Л. Р. Цифровая грамотность для экономики будущего / Л.Р. Баймуратова [и др.]; Аналитический центр НАФИ. - Москва.: НАФИ, 2018. - 86 с. - ISBN 978-5-9909956-2-8. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1031306>
5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3.2.3. Дополнительные источники

Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

Никольская Р.Ф. « Карельская и финская кухня», Петрозаводск: Издательский дом «Карелия», 2010 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1 Выполнять приготовление, оформление и подготовку к реализации закусок, холодных и горячих блюд, выпечных и кондитерских изделий карельской кухни ПК 6.2 Управлять информацией и данными при организации производства ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 06. Проявлять	Правильный подбор ингредиентов для приготовления блюд и выпечных изделий Умение рационально использовать сырье Обоснованный выбор оборудования для приготовления блюд и выпечных изделий Точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах Организация рабочего места –рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов Соблюдение техники безопасности на рабочем месте Грамотное ведение технологических процессов при приготовлении, оформлении и подготовке к реализации закусок, холодных и горячих блюд, выпечных и кондитерских изделий карельской кухни Умение оценить качество приготовленных блюд и изделий Адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности Эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач Оптимальность планирования профессиональной деятельности	Тестовый контроль знаний Устный опрос Наблюдение выполнения практических работ Экзамен

гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.		